

חגיגה: חוי החלל

# עוגת אלף המסיכות

2 תבניות אינגליש קייק / כ-20 קאפקייקס



למה קוראים לה ככה?

יש לה את מסיכת המשקיענית כשהיא מוגשת בשכבות, את מסיכת עקרת הבית המושלמת כשהיא יוצאת מהתנור לאירוח-הדקה- האחרונה.

יש לה את מסיכת ה-' אין לי כוח להוציא מיקסר', את מסיכת האמא המושלמת כשהיא עטורה בשוקולד למסיבת יום הולדת

ואת מסכת המארחת המתוקתקת כשהיא עם ציפוי מפנק של ציפוי חמאת בוטנים חלומי שאגב מרים בכמה רמות כל גלידה שהיא.

אה, ויש גם את המסיכה הפורימית, כמובן.

אבל ההיא של- 'רק נראה מושקע בטירוף אבל כלום עבודה בפועל', ואלו הקייק פופס הטרנדיים כמובן.

וזו המסיכה שאני הכי אוהבת...!)

## הוראות הכנה:

מחממים תנור 180 מעלות.

מערבבים חומרים יבשים. מוסיפים חומרים רטובים לא כולל כוס המים הרוותחים וטורפים לשתי דקות. מוסיפים את כוס המים הרוותחים ומכניסים לתנור ל-30 עד 40 דקות.

## למסיכה הפורימית- קייקפופס:

המתכון הוא לתבנית אחת של אינגליש קייק.

מחכים שהעוגה תתקרר לגמרי. מפוררים אותה לתוך קערה ומוסיפים לה 2 כפות מים ו-100 גרם שוקולד מריר. יוצרים כדורים במשקל 20 גרם ומקפאים. שימו לב לתקוע מקל ישר כשסיימתם לכדרר ולא לחכות לשאר הכדורים.

ממיסים 200 גרם שוקולד ו-25 גרם חמאת קקאו (אם אין גם 2 כפות שמן יעשו את העבודה) ומצפים את הכדורים. מקפאים. נהנים.

## למסיכה החושקת- ציפוי רוטב חמאת בוטנים:

ממיסים בסיר הכל חוץ מחמאת בוטנים וריץ' או קרם קוקוס עד שהסוכר נמס.

מורידים את הסיר מהאש ומוסיפים חמאת בוטנים וריץ' עד למרקם חלק. מזלפים מעל העוגה או גלידה.

## רכיבים:

- 1.5 כוסות סוכר
- 1 3/4 כוסות קמח
- 3/4 כוס קקאו
- 1.5 כפיות סודה לשתייה
- 1.5 כפיות אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 2 ביצים
- 1 כוס מים
- 1/2 כוס שמן
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 כוס מים רותחים.
- 1/2 כוס סוכר חום
- 1/4 כוס סירופ תירס או דבש
- 1/2 כף מרגרינה או שמן קוקוס או שמן
- 1/3 כוס חמאת בוטנים
- 1/3 כוס חמאת בוטנים
- 1/3 כוס ריץ' או קרם קוקוס