

עוגת שזיפים של אהרוני

מצרכים

3 ביצים
1 3/4 כוס סוכר (350 גרם)
1 גביע שמנת חמוצה
250 גר' חמאה רכה
מיץ וקליפה מגורדת משני לימונים
350 גר' קמח תופח (2.5 כוסות)

לשזיפים:

12 שזיפים אדומים גדולים, חצויים ומגולענים
3 כפות סוכר
4 כפות ברנדי

איך מכינים

מערבבים את הסוכר והברנדי בקערה רחבה ושטוחה. משרים את השזיפים בתערובת הסוכר והברנדי, עם הצד החתוך כלפי מטה, למשך כחצי שעה. שמים בקערת המיקסר את הביצים והסוכר ומקציפים כחמש דקות עד שהתערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את השמנת החמוצה והחמאה וממשיכים לערבב עוד דקה. מוסיפים את המיץ וקליפת הלימון ולבסוף את הקמח (לערבול קצר ביותר!), עד שהתערובת חלקה ואחידה. מורחים תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ בחמאה ובזקקים לתוכה סוכר, כך שחלקה הפנימי של התבנית יהיה מצופה לגמרי בסוכר. יוצקים אל התבנית את התערובת. מסדרים את חצאי השזיפים המושרים על פני העוגה. שימו אותם בצורה חופפת, כמו רעפים, כשהם נוטים מעט באלכסון, סביב העוגה. אין צורך ללחוץ ולדחוף אותם אל הבצק. הם כבר ישקעו לבד. מפזרים מעט סוכר על השזיפים. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 דקות למשך כחמישים דקות עד שהעוגה יציבה. לפני ההגשה מפזרים מעט אבקת סוכר על העוגה