

עוגת תותים

הערות מקדימות:

- בד"כ אני מכפילה ב- 2 את המילוי
- עדיף להכין את הבצק והמילוי לפחות יום קודם כדי שהמילוי ירטיב את הבצק
- עדיף להכין את הקצף במילוי מביצים מפוסטרות

הבצק:

- 1 כוס קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- 100 גרם חמאה
- 1/2 כוס סוכר
- 2 חלמונים
- 2 כפות מים קרים

אופן ההכנה:

לחמם את התנור ל-200 מעלות
לערבב את החומרים במעבד מזון או מיקסר
לשמן תבנית פיירקס
לשטח את הבצק בתבנית
לאפות במשך 15-20 דקות (עד שמשחים קלות)
לקרר מחוץ לתנור

המילוי:

- 1 כוס מיץ תפוזים סחוט
- 2 כפות פודינג תות שדה לבישול (לא אינסטנט)
- 4 כפות סוכר

3 חלבונים

1/4 ק"ג תות שדה

אופן ההכנה:

לבשל את מיץ התפוזים + פודינג תות + סוכר עד שמסמיך (עד 5 דקות) ומבעבע לקרר
להקציף את החלבונים
לחתוך את התותים לרבעים ולהוסיף אותם למילוי
לשלב את קצף החלבונים בעדינות עם המילוי בלי לשבור את הקצף לקרר

לאחר שהמילוי והבצק התקררו, לשפוך את המילוי על הבצק
לשמור במקרר לפחות 24 שעות (רצוי 48)

לפני ההגשה:

להקציף 1 קופסת/שקית שמנת מתוקה ולצפות בה את העוגה
לקשט עם תותים שלמים או חתוכים