

עוגת שכבות פרלינה

פרלינה היא מחית משובחת מאגוזי לוז מקורמלים. זוהי עוגת שכבות אמנם - אבל קלה כל כך, בלי צורך במיקסר, עם טעם משובח של פרלינה ואגוזי לוז קלויים מלוחים באמצע. מושלם!



כמות:
תבנית ח"פ
בינונית



זמן ההכנה:
כ-45 דקות



דרגת קושי:
קלה



החומרים:

שכבה א':	שכבה ב':
• כוס קמח	• 2 ביצים
• קורט מלח	• 150 גרם מחית פרלינה
• ביצה	• 1/4 כוס שמן
• 1/2 כוס סוכר	• כ-2 כפות מחית פרלינה
• 2 כפות אבקת סוכר	לציפוי:
• 1/2 אבקת אפיה	• 150 גרם קצפת צמחית
• 8 כפות שמן	• 150 גר' שוקולד מריר
• 1/2 כוס אגוזי לוז	• כף מחית פרלינה
שלמים מלוחים	

אופן ההכנה:

שכבה א':
מערבבים את כל החומרים מלבד האגוזי לוז לבצק אחיד ומשטחים על תבנית עם נייר אפיה. אופים על 180 מעלות 20-25 דקות. לאחר האפיה מוציאים ותוחבים את האגוזים לתוך הבצק

שכבה ב':
מערבבים 150 גרם מחית יחד עם ביצים ושמן, ושופכים על הבצק האפוי. מזלפים בצורה אקראית את 2 כפות הנוגט מלמעלה. אופים במצב סטטי (פס עליון ופס תחתון) עוד כ-20-15 דקות. מצננים.

לציפוי:
מחמומים את הקצפת ושוברים לתוכה את השוקולד. משהים כנה דקות. מערבבים היטב עד שמתקבל קרם שוקולד אחיד. מורחים את השוקולד על העוגה. מכניסים לשק זילוף את מחית הפרלינה ועושים חור קטנטן. מקשקים בחופשיות מעל הגנאש. שומרים במקפיא וחותכים קפוא.