

עוגת פולנטה תפוזים בציפוי קרמל אגוזים / קרן אגם

קלה להכנה, טעימה להפליא והורסת. בסיס עוגת פולנטה עם ציפוי אגוזים קרמלי.



מתאים לעוגה קוטר 21

מרכיבים לציפוי קרמל אגוזים

- 60 גרם אגוזי לוז קלופים וקצוצים
- 60 גרם אגוזי מלך קלופים וקצוצים
- 30 גרם פיסטוק קלוף וקצוץ
- 30 גרם אגוז פקאן קלוף וקצוץ
- 140 מ"ל סילאן
- 60 גרם חמאה
- 130 גרם סוכר חום בהיר (דמררה)
- 1 ביצה

מרכיבים לעוגה

- 200 גרם חמאה רכה
- 200 גרם סוכר
- 80 מ"ל מיץ תפוזים
- 4 גרם גרידת תפוז
- 3 ביצים גדולות (180 גרם)
- 100 גרם קמח תירס לפולנטה
- 200 גרם שקדים מולבנים טחונים
- 5 גרם אבקת אפייה

אופן הכנת העוגה

1. בקערת מיקסר מקציפים את החמאה עם הסוכר כ-3 דקות, מוסיפים את מיץ התפוזים, גרידת התפוז והביצים ומערבבים.
2. בקערה נפרדת מערבבים את כל היבשים ומוסיפים על החמאה המוקצפת, מקפלים בעדינות עד לקבלת תערובת אחידה. מוזגים לתבנית משומנת שהכנו מראש.
3. אופים ב-160 מעלות כ-30 דקות.

אופן הכנת הציפוי

1. ממיסים בסיר את החמאה, סוכר וסילאן. מורידים מהאש, טורפים את הביצה לתערובת ומוסיפים את האגוזים.
2. לאחר 30 הדקות, מוציאים את העוגה מהתנור, מוזגים מעל את ציפוי הקרמל אגוזים ומכניסים ל-15 דקות נוספות. מקררים.