



## עוגת שיש

כמות: 3 פסים

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפיה: 25 דקות



### אופן ההכנה

מחממים תנור ל 180 מעלות

#### הכנת הבלילה הבהירה

מקציפים את הביצים במשך 6 דקות על המהירות הכי גבוהה מוסיפים את הסוכר בהדרגה תוך כדי הקצפה מנמיכים את המהירות למהירות נמוכה (דרגה 1) מוסיפים את השמן מיץ תפוזים קמח ואבקת אפיה בסדר הזה משמנים 3 תבניות אינגליש קייק שופכים 3/4 מהתערובת לתוך התבניות 1/4 מהתערובת בכל תבנית את 1/4 הנותר משאירים בקערה עבור תערובת השוקולד

#### הכנת בלילת השוקולד

בקערה נקייה מערבבים את כל חומרי בלילת השוקולד מעבירים את התערובת לתוך קערת המיקסר עם הבלילה הבהירה ששמרנו בצד מקציפים על מהירות נמוכה רק עד לחיבור המרכיבים ועוצרים שופכים מבלילת השוקולד 1/3 לכל אינגלייש קייק בצורה של קו ארוך אופים בחום של 180 מעלות למשך 25 דקות או עד שקיסם שננעץ באמצע העוגה יוצא יבש

### חומרים

#### לבלילה הבהירה

- 4 ביצים
- 2 1/2 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 1/4 כוס מיץ תפוזים
- 1 אבקת אפיה
- 3 1/2 כוסות קמח

#### לבלילת השוקולד

- 3 1/2 כפות קקאו
- 3/2 כוס סוכר
- 2 כפות אבקת קפה נמס
- 3 כפות יין
- 3/1 כוס מים חמים

בתאבון !!

מירסאו פנינצ'טור ותמונו מתמכונים במייל