



עוגת שיש

כמות: 3 פסים

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 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 $\frac{3}{4}$ מהתערובת לתוך התבניות $\frac{1}{4}$ מהתערובת בכל תבנית את $\frac{1}{4}$
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 $\frac{1}{3}$ לכל אינגליש קייק בצורה של קו ארוך
אופים בחום של 180 מעלות למשך 25 דקות או עד שקיסם שננעץ באמצע
העוגה יוצא יבש

בתאבון !!

חומרים

לבלילה הבהירה

4 ביצים
 $2 \frac{1}{2}$ כוסות סוכר
1 כוס שמן
1 $\frac{1}{4}$ כוס מיץ תפוזים
1 אבקת אפיה
3 $2 \frac{1}{2}$ כוסות קמח

לבלילת השוקולד

3 $2 \frac{1}{2}$ כפות קקאו
 $\frac{2}{3}$ כוס סוכר
2 כפות אבקת קפה נמס
3 כפות יין
 $\frac{1}{3}$ כוס מים חמים