



BOSCH

טכנולוגיה לחיים

טרייפל קרם וניל, פירות העונה ועוגת הלייקר

מתאים לכלי קוטר 18 גובה 5

רשימת חומרים ללייקר:

4 ביצים במידה L

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

1 כפית תמצית וניל איכותית

105 גרם (3/4 כוס) קמח רגיל

1/2 כפית אבקת אפייה

ראש כפית מלח

1 כף שמן קבולה

רשימת חומרים לקרם וניל:

600 מ"ל (2 כוסות) חלב

625 מ"ל (2 1/2 מיכלים) שמנת מתוקה

2 כפות סוכר

200 גרם (2 1/2 שקיות) אינסטנט פודינג וניל

פירות:

2 סלסלות תותים טריים

1 סלסלת פטל טרי

1 סלסלת דובדבנים טריים

1 אננס טרי חתוך לקוביות

אופן הכנה:

מכינים את הרולדה: מחממים תנור לחום של 200 מעלות ומרפדים תבנית תנור ביתית בנייר אפייה. מקציפים במיקסר עם בלון הקצפה את הביצים, הסוכר ותמצית הווניל למשך כ-7 דקות במהירות בינונית עד שמתקבל קצף תפוח ובהיר. מקפלים לתוך הקצף בעזרת מרית את הקמח, אבקת האפייה והמלח ולבסוף גם את השמן. יוצקים לתבנית ומחליקים בעזרת מרית את החלק העליון. אופים כ-7 דקות עד להזהבה ומצוננים היטב.

מכינים את קרם הווניל: מקציפים במהירות בינונית את השמנת המתוקה, החלב והאינסטנט פודינג וניל עד שמתקבלת קרם וניל, מעבירים את הקרם לשק זילוף.

מרכיבים את המנה: "קורעים" את הרולדה ומניחים את הקרעים בתחתית כלי הגשה. מזלפים את הקרם וניל לתוך הקערת טרייפל, ומחליקים מלמעלה. מפזרים מעל קרם הווניל את הפירות.

בתאבון!

