


ספר העוגות המלא

”מכולס ב -  לכולס”

תוכן עניינים

| | |
|----|--|
| 10 | שימוש בתנור..... |
| 12 | בצק שמרים יסודי (עוגות לכל עת – נירה שויאר)..... |
| 13 | בצק שמרים קר..... |
| 14 | בצק שמרים (שרה בן יעקב)..... |
| 15 | חלה מתוקה (שמרית)..... |
| 16 | לחם זיתים (שמרית)..... |
| 17 | לחם בצל (שמרית)..... |
| 18 | לחם צימוקים משמרים (מהעיתון)..... |
| 19 | לחם מהיר..... |
| 20 | לחמניות גבינה (הממלכה הירוקה)..... |
| 21 | לחמניות תפוחים (אנציקלופדיה לבישול)..... |
| 22 | לחמניות..... |
| 23 | לחמניות "מבולבלות" בדובדבנים..... |
| 24 | עוגת שמרים (שמרית)..... |
| 25 | עוגת שמרים (אתי לוסטמן)..... |
| 26 | עוגת קרנץ (אמא)..... |
| 27 | עוגת שמרים עם פירות יבשים (מהעיתון)..... |
| 28 | עוגת שמרים ממולאה בשזיפים (מהעיתון)..... |
| 29 | עוגת שמרים ממולאה בתפוחים (מהעיתון)..... |
| 30 | עוגת שמרים וגבינה (גבינת 9%)..... |
| 31 | עוגת גוגלהוף (שמרית)..... |
| 32 | סברינה משפחתית (שמרית)..... |
| 33 | רולדת קינמון ואגוזים (שמרית)..... |
| 34 | עוגת שמרים ושקדים בקרם (נירה שויאר)..... |
| 35 | עוגת שושנים עשירה (שמרית)..... |

| | |
|----|--|
| 36 | עוגת שמרים בצורת שושנים (חנה שטיינברג) |
| 37 | עוגת שמרים (פרלה לביא) |
| 38 | עוגת שמרים בשכבות (מהעיתון) |
| 39 | עוגת סורין ברום |
| 40 | קוראסונים (חנה שטיינברג) |
| 41 | קוראסונים (חיה פיגנבוים) |
| 42 | קוראסונים (שמרית) |
| 43 | סהרונים/שבלולים |
| 44 | דונטס (שמרית) |
| 46 | סופגניות (שמרית) |
| 47 | סופגניה אמיתית (שמרית) |
| 48 | סופגניה ספיישל (שמרית) |
| 49 | סופגניות |
| 50 | סופגניות מגבינה |
| 51 | סופגניות (אסתר אלמליח) |
| 52 | סופגניות (אסתר אלמליח) |
| 53 | סופגניות מהירות (קמח אסם) |
| 54 | עוגת דבש (עדנה שלפק) |
| 55 | עוגת דבש (אסתר אלמליח) |
| 56 | עוגת שוקולד לפסח |
| 57 | עוגת תופין לפסח |
| 58 | עוגה לפסח (חנית כהן) |
| 59 | עוגה לפסח (מהעטיפה של אבקת אפיה) |
| 60 | עוגה לפסח (נטי סיני) |
| 61 | פחזניות לפסח (דניאלה טנא) |
| 62 | עוגיות קוקוס לפסח (דרור לין) |
| 64 | הוצאת קציפות ומקפאים מתבנית |

| | |
|----|-------------------------------------|
| 65 | קדם קרמל |
| 66 | קדם שוקולד |
| 67 | קדם שוקולד |
| 68 | קדם חלבה וליקר בטידה אפוי (מהעיתון) |
| 69 | קדם יין |
| 70 | קדם רום מוקה |
| 71 | קדם שוקולד |
| 72 | קדם לעוגה |
| 73 | קדם לעוגה (לאה מכור מזון) |
| 74 | קדם מוס (עידית בנוש) |
| 75 | קדם שוקולד (מהעטיפה של שוקולד ציפס) |
| 76 | קדם שוקולד |
| 77 | קדם קארמל |
| 78 | קדם עם מרגרינה |
| 79 | קדם חלב |
| 80 | קדם לימון |
| 82 | בצק טוב (חנה) |
| 83 | עוגת גבינה (גילה סופר) |
| 84 | עוגת גבינה |
| 85 | עוגת גבינה (עידית) |
| 86 | עוגת גבינה (מרים קיסרי) |
| 87 | עוגת גבינה בקצפת עם שקדים |
| 88 | עוגת גבינה (אמא) |
| 89 | עוגת גבינה |
| 90 | עוגת גבינה |
| 91 | עוגת גבינה (מהעטיפה של אבקת אפיה) |
| 92 | עוגת גבינה (חנית כהן) |

| | |
|-----|--|
| 93 | עוגת גבינה ואוכמניות (תמי כהן) |
| 94 | עוגת גבינה בקצפת ואננס (בורדא לבישול) |
| 95 | עוגת גבינה ושוקולד מוקפאת (נירה שויאר) |
| 96 | עוגת קסטה מגבינה – מוקפאת (נירה שויאר) |
| 97 | עוגת גבינה קלסית אוורירית (מהעיתון) |
| 98 | עוגת גבינה |
| 99 | עוגה לבנה |
| 100 | עוגה לבנה (נירה שויאר) |
| 101 | עוגת שוקולד (אמא) |
| 102 | עוגת שוקולד |
| 103 | עוגת שוקולד (גאולה רמתי) |
| 104 | עוגת שוקולד (חיה פיגנבוים) |
| 105 | עוגת שוקולד מהירה (מעיתון לאישה) |
| 106 | עוגה בחושה עם קקאו (מהעיתון) |
| 107 | עוגת קקאו |
| 108 | עוגת שוקולד הונגרית – ריגיאנס (מהעיתון) |
| 109 | עוגת שוקולד ואגוזים (יפה לוי) |
| 110 | עוגת שוקולד (מהעטיפה של עלים לעוגה וגלידה) |
| 111 | עוגת שוקולד עם קוקוס (גאולה רמתי) |
| 112 | עוגת שוקולד וקוקוס (יפה לוי) |
| 113 | עוגת מוס שוקולד (מהעיתון) |
| 114 | עוגת שוקולד קלילה |
| 115 | רולדת שוקולד |
| 116 | רולדת שוקולד |
| 117 | עוגת שוקולד עשירה (קמח אסם) |
| 118 | עוגת שוקולד |
| 119 | טורט שוקולד שקדים ודבש (חוה דגני) |

| | |
|-----|---|
| 120 | עוגת שוקולד עם נטיפי שוקולד (טלי מצליח) |
| 121 | עוגת שוקולד (מהעטיפה של קקאו עלית) |
| 122 | עוגת תופין קקאו (נירה שויאר) |
| 123 | עוגת מוס שוקולד |
| 124 | עוגת מוס (דניאלה טנא) |
| 125 | עוגת פירות (שרון כץ) |
| 126 | עוגת מישמשים (מהעיתון) |
| 127 | פירמידת דובדבנים (חווה דגני) |
| 128 | עוגת דובדבנים משווארץ וולאד |
| 129 | עוגת תפוזים |
| 130 | עוגת תפוזים (אסתר אלמליח) |
| 131 | עוגת תמרים |
| 132 | עוגת תפוחים מזוגגת |
| 133 | עוגת תפוחי עץ |
| 134 | עוגת תפוחים (חווה דגני) |
| 135 | עוגת תפוחים נוסח אלזס |
| 136 | עוגת תפוחים |
| 137 | פאי תפוחים |
| 138 | פאי (מהעיתון) |
| 139 | פאי |
| 140 | פאי |
| 141 | רולדה במילוי אגוזים |
| 142 | רולדה עם ריבה |
| 143 | עוגה (ציפי בודוד) |
| 144 | עוגה מדפי ופלים (מרגלית מוסה) |
| 145 | בצק תופין לעוגה (אסתר אלמליח) |
| 146 | עוגה רומנית (עידית בנוש) |

| | |
|-----|--|
| 147 | עוגת שיש (אסתר אלמליח) |
| 148 | עוגת שכבות (כוכבה דנה) |
| 149 | עוגת 3 שכבות |
| 150 | עוגה ב 3 שכבות |
| 151 | עוגת שכבות (חיה דגני) |
| 152 | עוגת וניל שוקולד (מהעיתון) |
| 153 | טורט (אמא) |
| 154 | טורט (ליזי רואש) |
| 155 | טורט (נירה שויאר) |
| 156 | טורט ממולא קצפת ופירות (חיה פיגנבוים) |
| 157 | עוגת טורט עם פירורי שוקולד (ליזי רואש) |
| 158 | עוגת ספוג בסיסית |
| 159 | עוגת ספוג אגוזים |
| 160 | עוגת ספוג בטעם תפוז |
| 161 | עוגת קפה |
| 162 | עוגת מלאך |
| 163 | גלילת מוקה |
| 164 | גלילת אגוזים |
| 165 | עוגת בישקוטים עם קרם תפוזים |
| 166 | עוגת בישקוטים עם קרם קפה |
| 167 | עוגת בישקוטים (חיה דגני) |
| 168 | עוגת קוקוס עדינה |
| 169 | רולדת קוקוס |
| 170 | עוגת מדוזה |
| 171 | עוגה אנגלית (אסתר אלמליח) |
| 172 | עוגה מבצק בחוש (אסתר אלמליח) |
| 173 | עוגת אלף נשיקות (מהעיתון) |

| | |
|-----|--------------------------------------|
| 174 | עוגת שמנת |
| 175 | עוגת עוקץ הדבורה (חנה שטיינברג) |
| 176 | עוגת עוקץ הדבורה (ליזי רואש) |
| 177 | עוגת פרג עם ציפוי |
| 178 | עוגת פצפוצי אורז |
| 179 | עוגת פצפוצי אורז (מהעיתון) |
| 180 | עוגת פצפוצי אורז |
| 181 | עוגת ביסקויטים |
| 182 | עוגת בישקוטים קרה (עידית בנוש) |
| 183 | עוגת קינמון (שרה בן יעקב) |
| 184 | עוגת קסטה (יפה לוי) |
| 185 | עוגת גלידה מנגו (מהעטיפה עלים לעוגה) |
| 186 | קרם שניט – עוגת נפוליאון |
| 187 | קרם בווריה |
| 188 | קציפה בווארית בטעם קפה |
| 189 | עוגת אננס מהופכת |
| 190 | עוגת דובוש (אשתו של מירון מרקוביץ) |
| 191 | טירמיסו קלאסי (עיתון) |
| 192 | טירמיסו |
| 193 | עוגה (מרים קיסרי) |
| 194 | עוגה מעולה (יפה) |
| 195 | עוגה (חוה דגני) |
| 196 | עוגת מוקה (חוה דגני) |
| 197 | עוגה חגיגית |
| 198 | עוגת טופין טורט (נירה שויאר) |
| 199 | עוגה קרה (יפה) |
| 200 | עוגת סאבוי / ספוג צרפתית |

201(חנה שטיינברג) קרם שניט

שימוש בתנור

| זמן | מעלות | חום | אזור בתנור | סוג הבצק |
|------------|-------|---------------|------------|------------|
| 40-30 דקות | 177°C | בינוני | 1/3 תחתון | שמרים |
| 60-50 דקות | 177°C | בינוני | 1/3 תחתון | בחוש |
| 60-50 דקות | 177°C | בינוני | 1/3 תחתון | תופין |
| 20-10 דקות | 220°C | גבוה | במרכז | פריך |
| 30-20 דקות | 240°C | גבוה מאוד | במרכז | עלים |
| 35-25 דקות | 220°C | גבוה | במרכז | קדרה |
| 30-15 דקות | 190°C | בינוני - גבוה | במרכז | עוגיות |
| 10-7 דקות | 220°C | גבוה | במרכז | רולדה |
| שעה/שעתיים | 140°C | נמוך | במרכז | עוגיות קצף |

לחמים / שמרים



בצק שמרים יסודי (עוגות לכל עת – נירה שויאר)

עלה בגודל 35 x 30

החומרים:

30 גרם שמרים
1 כף סוכר
 $\frac{1}{4}$ כוס מים פושרים

3 כוסות קמח
70 גרם מרגרינה רכה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
2 חלמונים
 $\frac{1}{2}$ כוס נוזלים (חלב, מים או שמנת)
1 כף תמצית וניל
1 כף קליפת לימון מגוררת
קורט מלח

אופן ההכנה:

לערבב את השמרים עם כף סוכר ו- $\frac{1}{4}$ כוס מים – להשהות לתפיחה במקום חמים 20-15 דקות עד שנוצר מעין קצף.

להכניס את כל החומרים כולל השמרים שתפחו לקערת המערבל ולעבר את הבצק במהירות איטית 4-5 דקות.

אם הבצק נדבק לידיים יש להוסיף מעט קמח.

להשאיר את הבצק בקערה ולהוסיף לזרות מעט קמח כדי שהשכבה החיצונית לא תתיבש.

לכסות במגבת ולהשהות במקום חמים כשעה וחצי.

בצק שמרים קר

החומרים:

1 ק"ג קמח
4 ביצים
1 מרגרינה
50 גרם שמרים
 $1\frac{1}{2}$ כוסות חלב
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
3 כפות שמן
קליפת לימון

פרג (ל- 6 רולדות):

600 גרם פרג
 $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
 $\frac{3}{4}$ חמאה
2 כוסות חלב

אופן ההכנה:

לערבב את כל חומרי הבצק ולהכניס למקרר.

להכין את מלית הפרג.

לשטח את הבצק, למרוח מעל את מלית הפרג,

לאפות בחום בינוני 180° – 5-40 דקות.

בצק שמרים (שרה בן יעקב)

החומרים:

1 כוס מים
1 חבילת מרגרינה
קליפת לימון
4 חלמונים
1 שמרית
3 כפות סוכר
4 כוסות קמח

4 חלבונים
מעט סוכר
קקאו

אופן ההכנה:

לערבב את המים, מרגרינה, קליפת לימון, חלמונים, שמרית, סוכר וקמח.

להכניס למקרר לכל הלילה.

להקציף את החלבונים עם הסוכר והקקאו.

לפתוח את הבצק לעלה, למרוח מהתערובת ולגלגל לרולדה.

לאפות.

חלה מתוקה (שמרית)

מרכיבים ל- 2 חלות

1 ק"ג קמח
שקית "שמרית"
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
150 גרם מרגרינה
2 ביצים
 $2\frac{1}{2}$ כוסות מים פושרים
כפית מלח
ביצה טרופה
שומשום או פרג לפיזור

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים לבצק רך וגמיש.

משהים להתפחה בכלי מכוסה עד להכפלת הנפח. צרים 6 רצועות.

מכל 3 רצועות קולעים חלה אחת ומשהים להתפחה עד להכפלת הנפח.

מורחים בביצה טרופה, ומפזרים שומשום או פרג.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני 180°C , עד לקבלת גוון זהוב.

לחם זיתים (שמרית)

מרכיבים להכנת 3 כיכרות

¼ 4 כוסות קמח (600 גרם)

1 שקית "שמרית"

כ- ¼ 1 כוסות מים פושרים

300 גרם זיתים מגולענים ירוקים ושחורים קצוצים גס

2 כפות אורגנו יבש

קורט מלח

½ 1 כוסות קמח (200 גרם)

25 גרם מרגרינה מומסת למריחה

קמח לפיזור

אופן ההכנה :

מכניסים לקערה קמח (600 גרם) ושמרית. מוסיפים בהדרגה את המים ולשים עד לקבלת בצק רך וגמיש.

משהים בכלי מכוסה עד להכפלת הנפח.

מוסיפים לבצק זיתים, מלח, אורגנו וקמח (200 גרם) ולשים היטב.

משהים עד להכפלת הנפח בשנית.

מחלקים את הבצק ל- 3 חלקים וצרים שלושה כיכרות מאורכות.

משהים להתפחה כ- 30 דקות על גבי תבנית משומנת.

מורחים הכיכרות במרגרינה מומסת ומפזרים מעליהן מעט קמח.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני 180°C כ- 45 דקות.

מצננים על גבי רשת.

לחם בצל (שמרית)

מרכיבים ל- 2 לחמים

- 1 ק"ג קמח
- 1 שקית "שמרית"
- 1 שקית "משפר לאפיה ביתית"
- 1 שקית בצל יבש מטוגן (40 גרם)
- 1 כף שטוחה מלח
- 1 כף סוכר
- כ - ¼ 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

מכניסים לקערת מערבל את כל החומרים, מוסיפים בהדרגה את המים ולשים היטב עד לקבלת בצק רך וגמיש שאינו נדבר לדפנות.

משהים למנוחה בקערה מכוסה כ- 15 דקות.

יוצרים 2 כיכרות ומשהים לתפיחה במקום חמים לכשעה עד שעה וחצי.

יוצרים חתכים בעזרת סכין ואופים בתנור שחומם מראש לחום גבוה 200°C . מצננים על גבי רשת.

מומלץ להכניס קערה עם מים רותחים לתחתית התנור בזמן האפיה.

לחם צימוקים משמרים (מהעיתון)

החומרים:

30 גרם שמרים טריים או 15 גרם שמרים יבשים
¼ כוס סוכר
¼ כוס חלב פושר
¼ כוס מים פושרים
4 כוסות קמח
קורט מלח
50 גרם חמאה או מרגרינה
60 גרם צימוקים (1/2 כוס)

אופן ההכנה:

לערבב את השמרים עם 1 כפית סוכר.

לצקת את החלב והמים לקערה ולהמיס בתוכם את השמרים.

לערבב היטב ולהשהות עד שהתמיסה תעלה בועות.

לשים את הקמח בקערה גדולה ולהוסיף את המלח.

לפורר את המרגרינה או החמאה לתוך הקמח.

לערבב לתוכו גם את הצימוקים.

להוסיף את תמיסת השמרים ולערבב היטב.

ללוש עד שיתקבל בצק גמיש וחלק.

לשים את הבצק בקערה משומנת לכסות במגבת לחה ולהשהות במקום חם עד שיתפח כפליים מנפחו המקורי.

לשמן תבנית אפיה מלבנית באורך 30 X 26 ס"מ.

ללוש מעט את הבצק שתפח וליצור ממנו כיכר בגודל מתאים לתבנית.

להשהות בתבנית כ 20 דקות כדי שהבצק יתפח שוב.

לאפות בתנור שחומם מראש בחום למעלה מבינוני כ 20 דקות.

לאחר 20 הדקות הראשונות להנמיך את הטמפרטורה לחום בינוני ולאפות כ 25 דקות נוספות.

לחם מהיר

החומרים:

5 כוסות קמח
1 ½ כפיות מלח
1 כפית סודה לשתייה מעורבת ב- ¼ כוס מים
50 גרם מרגרינה מומסת
1 ½ כוסות מים

לציפוי – תמצית תה חריפה

אופן ההכנה:

ללוש את כל החומרים לבצק.

לחלק את הבצק ל- 2 ככרות.

לחרוץ בסכין כ- 2 ס"מ לאורך ולרוחב.

למרוח בתמצית תה.

להניח בתבנית משומנת.

לאפות בתנור חום בינוני – 35 דקות.

לחמניות גבינה (הממלכה הירוקה)

החומרים:

225 גרם קמח
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
 $2\frac{1}{2}$ כפיות אבקת אפיה
50 גרם מרגרינה או חמאה
100 גרם גבינה צהובה מגורדת
 $\frac{3}{4}$ כוס חלב

אופן ההכנה:

להפעיל תנור ל 210 מעלות.
לערבב את כל החומרים לפי הסדר.
לרדד על משטח מקומח 1 ס"מ.
לקרוץ עגולים.
לשים בתבנית משומנת ולאפות 15 – 12 דקות.

לחמניות תפוחים (אנציקלופדיה לבישול)

החומרים:

2 כוסות קמח
3 כפיות אבקת אפיה
קורט מלח
50 גרם חמאה
2 כפות סוכר
 $\frac{3}{4}$ כוס חלב
1 תפוח

אופן ההכנה:

לערבב היטב את הקמח, אבקת האפיה, מלח, חמאה סוכר וחלב ולרדד לעלה בעובי של כ 12 מ"מ על משטח מקומח.
לקלף 1 תפוח ולגרד על הבצק.
לקפל את הבצק לשנים ולהדק היטב.
לקמח כוס וליצור עוגיות.
למרוח בביצה או בחלב.
לאפות בתבנית מקומחת בחום 230 מעלות כ 10 דקות.
להוציא מהתנור ולעטוף במגבת עד לקירור.

לחמניות

החומרים:

1 ק"ג קמח
3 חלמונים
4 – 3 כפות שמן
50 גרם שמרים
2 ½ כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

להמיס את השמרים עם 1 כוס מים פושרים.

להוסיף את יתר החומרים ולערבב היטב.

ליצור את הצורה של הלחמניות הרצויות ולאפות בחום בינוני.

לחמניות "מבולבלות" בדובדבנים

החומרים:

500 גרם דובדבנים חמוצים
2 כפות סוכר
1 כוס מים
6 לחמניות
 $\frac{1}{2}$ כוס שמנת
1 כוס חלב
3 ביצים
1 כף סוכר
1 כף חמאה או מרגרינה

אופן ההכנה:

לשטוף את הדובדבנים.

להרתיח את המים ו 2 כפיות סוכר ולהוסיף את הדובדבנים.

לפרוס את הלחמניות ולטרוף עם השמנת, החלב, הביצים והסוכר.

לחמם את החמאה על מחבת.

לטגן את הפרוסות ולהוסיף את הדובדבנים.

עוגת שמרים (שמרית)

החומרים:

1 ק"ג קמח
1 שקית שמרית
1 כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
3 ביצים
 $\frac{1}{2}$ כוסות מים פושרים
קורט מלח

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים לבצק רך ויבש, כאשר המלח והשמרית נתונים בתוך הקמח.

משהים כשעה להתפחה.

לשים שוב ומשהים למנוחה למשך 20 דקות נוספות.

את הבצק עורכים לעלה, ממלאים במילוי הרצוי, מגלגלים ומשהים להתפחה לפני האפיה כנדרש.

מורחים בביצה מלמעלה ואופים בתנור 200 – 180 מעלות כ 30 דקות.

עוגת שמרים (אתי לוסטמן)

החומרים:

½ ק"ג קמח אסם
1 חבילת סוכר וניל
½ שמרית
2 חלמונים
½ כוס סוכר
קורט מלח
1 שמנת
1 מרגרינה

שוקולד למריחה
1 כף אבקת סוכר
1/3 כוס חלב

אופן ההכנה:

לערבב היטב את כל החומרים ולהכניס למקרר לשעתיים לפחות.

לחלק את הבצק ל 4 עלים.

למרוח מעל כל עלה שוקולד למריחה ולגלגל.

לאפות בחום 200 – 190 מעלות.

כשהעוגות משחימות לפני שמוציאים מהתנור לשפוך 1 כף אבקת סוכר מעורבבת ב 1/3 כוס חלב.

לכבות את התנור ולהשאיר את העוגות בתנור עד שהן מתקררות.

עוגת קרנץ (אמא)

החומרים:

40 גרם שמרים
1 ק"ג קמח
2 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
1 כוס מי סודה
1 חבילת מרגרינה
 $\frac{1}{2}$ 1 כוסות מים

1 חבילת מרגרינה
4 כפות קקאו
1 כף קוניאק
1 כוס סוכר
ריבה
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
3 כפות מים

אופן ההכנה:

להרתיח 1 כוס מים ולהוסיף את המרגרינה עד שהמרגרינה תימס.
להמיס את השמרים עם $\frac{1}{2}$ כוס מים פושרים ו 1 כפית סוכר.
להכניס למיקסר ביצים, סוכר ושמן ולערבב.
להוסיף לסירוגין את הקמח ומי הסודה.
להוסיף לתערובת את המרגרינה והמים ואחר כך את השמרים וללוש היטב.
להכין את הקרם – להקציף את המרגרינה עם הקקאו, קוניאק וסוכר.
לחלק את הבצק ל 8 ולמרוח מעט ריבה ומעליה את הקרם ולגלגל כל חלק.
מכל 2 חלקים להכין דמוי צמה.
להכניס לתנור ולאפות בחום בינוני כ 25 – 20 דקות.
לערבב $\frac{1}{4}$ כוס סוכר עם 3 כפות מים ולהרתיח.
כשהעוגה כמעט מוכנה לשפוך את הגלזורה ולהמשיך לאפות עוד כ 5 דקות.

עוגת שמרים עם פירות יבשים (מהעיתון)

החומרים:

80 גרם מרגרינה או חמאה רכה
15 גרם שמרים טריים
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{4}$ כוס מים פושרים
4 כוסות קמח
 $\frac{3}{4}$ כוס חלב פושר
3 ביצים טרופות
250 גרם תערובת פירות יבשים וחתוכים לחתיכות זעירות
2 כפיות קליפת לימון מגורדת
2 כפות מרגרינה או חמאה מומסת למריחה על העוגה

אופן ההכנה:

להמיס את השמרים במים ולהשהות כ 15 דקות עד שיעלו בועות
לשים את הקמח עם הסוכר והמלח בקערה, ליצור גומה במרכז ולצקת לתוכה את תמיסת השמרים והחלב.
ללוש עד שיתקבל בצק גמיש וחלק.
להעביר את הבצק לקערה משומנת ולכסות במגבת לחה.
להשהות עד שיתפח כפליים מנפחו המקורי.
ללוש שוב את הבצק ולהוסיף לו את המרגרינה או החמאה, הפירות הקצוצים, הביצים וקליפת הלימון.
ללוש היטב ולהשהות את הבצק שיתפח שנית.
להעביר את הבצק לתבנית משומנת ולמשוח מעט במרגרינה המומסת.
להשהות כ 20 דקות שיתפח.
לאפות בתנור שחומם בחום גבוה כ 30 דקות, להנמיך את חום התנור ולאפות כ 30 דקות נוספות.

עוגת שמרים ממולאה בשזיפים (מהעיתון)

החומרים:

4 כוסות קמח
¼ כוס סוכר
1 כוס חלב פושר
1 ביצה
160 גרם מרגרינה או חמאה
קורט מלח
קליפת מגורדת מלימון אחד
500 גרם שזיפים בשלים
1/3 כוס סוכר

אופן ההכנה:

לשים את הקמח בקערה וליצור במרכזו גומה.
להמיס את השמרים במעט חלב ולצקת את התמיסה לתוך הגומה.
להשהות כ 15 דקות.
להוסיף את הסוכר, את שארית החלב, הביצה, המלח, קליפת הלימון ומחצית מן המרגרינה או החמאה.
לערבב את כל החומרים וללוש לבצק חלק.
לכסות את הקערה ולהשהות עד שהבצק יתפח, בערך כפליים מנפחו המקורי.
בינתיים לחצות את השזיפים, להוציא את הגלעינים ולחתוך לרבעים.
לכשתפח הבצק לרדד אותו לעלה בעובי של 1 ס"מ.
לחתוך את העלה לרבועים בגודל של כ 8 ס"מ.
לשים בכל ריבוע מעט מהשזיפים ולבזוק מעליהם את הסוכר.
לסגור את הריבוע על המלית ולמשוח בשארית המרגרינה מסביב.
לערוך את ריבועי הבצק הממולאים בתבנית עגולה משומנת.
להשהות 30 – 20 דקות עד שהבצק יתפח שוב.
לאפות בחום בינוני כ 30 דקות.

עוגת שמרים ממולאה בתפוחים (מהעיתון)

החומרים:

4 כוסות קמח
קורט מלח
1 כוס חלב פושר
30 גרם שמרים טריים
100 גרם מרגרינה או חמאה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
2 ביצים

4 – 3 תפוחים חמצמצים
 $\frac{1}{2}$ כוסות צימוקים ללא גרעינים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר חום
 $\frac{1}{2}$ כפית אבקת קינמון
30 גרם חמאה או מרגרינה

אופן ההכנה:

לשים את הקמח בקערה, להוסיף את המלח ולערבב.
להמיס את השמרים בחלב פושר, להוסיף את המרגרינה או החמאה ולערבב עד שהמרגרינה תימס.
להוסיף את הסוכר והביצים.
לצקת את תמיסת החלב לקמח וללוש עד שיווצר בצק גמיש וחלק.
לשים את הבצק בקערה משומנת ולכסות במגבת לכה.
להשהות את הבצק עד שיתפח כפליים מנפחו המקורי.
ללוש את הבצק שנית ולהשהות שוב עד שיתפח.
לרדד לעלה.
לקלף את התפוחים ולפרוס לפרוסות דקות או לגרד במגרדת גסה.
לשים את התפוחים בסיר ולהוסיף את יתר החומרים ולבשל עד שהתפוחים יתרככו.
לשים את המלית במרכז המלבן לאורכו ולגלגל לצורת רולדה.
לאפות בחום בינוני כ 40 – 30 דקות.

עוגת שמרים וגבינה (גבינת 9%)

החומרים:

20 גרם שמרים
1/3 כוס חלב פושר
2 כוסות קמח
30 גרם חמאה רכה
2 כפות סוכר
1 ביצה

250 גרם גבינה לבנה
1/3 כוס סוכר
2 כפות קורנפלור
1 חלמון
1 כפית תמצית וניל
מעט קליפת למיון מגוררת

אופן ההכנה:

מערבבים את השמרים, החלב, הקמח, החמאה, הסוכר והביצה.

מכסים את הקערה ומתפיחים שעה.

מערבבים את הגבינה, הסוכר, הקורנפלור, החלמון, תמצית הוניל וקליפת הלימון.

שוטחים את הבצק על משטח מקומח ומורחים במלית.

מגלגלים לגלילה.

מניחים בעיגול בתבנית קפיצית מספר 28 משומנת ואופים כחצי שעה בתנור שחומם מראש לחום בינוני.

עוגת גוגלהוף (שמרית)

מרכיבים

3 ½ כוסות קמח
1 שקית "שמרית"
1 כוס סוכר
1 כוס חלב פושר
3 ביצים
200 גרם חמאה רכה
3 כפות ברנדי או רום
50 גרם שקדים מולבנים
1 כוס צימוקים
כפית קליפת לימון מגורדת
קורט מלח
אבקת סוכר לבזיקה

אופן ההכנה:

בקערה קטנה משרים את הצימוקים עם הברנדי.

לתוך קערת מערבול מכניסים קמח, סוכר ו"שמרית" בהדרגה מוסיפים חלב, ביצים, חמאה, קליפת לימון ומלח.

משאירים בצד מעט שקדים לקישוט.

לקערה מוסיפים שקדים, צימוקים וברנדי – מערבבים עד לקבלת בלילה סמיכה וחלקה.

משמנים תבנית גוגלהוף, מניחים בתחתית מעט מהשקדים מעבירים את התערובת פנימה, מכסים ומשהים עד להכפלת הנפח.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני 180°C - כ- 30 דקות או עד לקבלת גוון זהוב מצננים ובוזקים אבקת סוכר.

סברינה משפחתית (שמרית)

מרכיבים

3 כוסות קמח
1 שקית "שמרית"
 $\frac{3}{4}$ כוס חלב פושר
150 גרם חמאה רכה
2 כפות סוכר
4 ביצים
כפית קליפת לימון מגורדת
קורט מלח

סירופ

2 כוסות מים
 $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
3 כפות תמצית רום.

אופן ההכנה:

לתוך קערה מכניסים את החמאה והסוכר, בהדרגה מוסיפים את הביצים, הקמח, "שמרית" והחלב עד לקבלת בלילה סמיכה וחלקה.

משמנים תבנית סיר פלא, מעבירים את התערובת, ומשהים עד להכפלת הנפח.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל- 200°C , אופים כ- 25 דקות עד לקבלת גוון זהוב.

מבשלים את כל חומרי הסירופ עד לרתיחה, מצננים ויוצקים בהדרגה על הסברינה.

מומלץ להגיש עם קצפת ודובדבנים.

רולדת קינמון ואגוזים (שמרית)

מרכיבים ל- 3 רולדות

1 ק"ג קמח
שקית "שמרית"
½ שקית "משפר לאפיה ביתית"
1 כוס סוכר
3 ביצים
100 גרם חמאה או מרגרינה
כ- 1 ½ כוסות חלב או מים חמים
1 כפית תמצית וניל
1 כפית קליפת לימון מגורדת
קורט מלח
ביצה טרופה למריחה

מלית

1 כוס ריבה (מומלץ מימשש)
6 כפות קינמון
½ 1 כוסות סוכר
150 גרם אגוזים קצוצים גס
150 גרם צימוקים (לא הכרחי)

אופן ההכנה:

מכניסים לקערת מערבול את כל החומרים, מוסיפים בהדרגה את החלב ולשים עד לקבלת בצק רך וגמיש.

משהים בכלי מכוסה עד להכפלת הנפח.

מחלקים ל- 3 חלקים שווים, מרדדים כל חלק לעלה דק מלבני.

מורחים בריבה ומפזרים את חומרי המלית באופן שווה.

מגלגלים לרולדה.

משהים עד להכפלת הנפח.

מורחים בביצה טרופה.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני נמוך 170°C כ- 45 דקות או עד לקבלת גוון זהוב.

עוגת שמרים ושקדים בקרם (נירה שויאר)

החומרים:

בצק שמרים יסודי

½ כוס סוכר

50 גרם מרגרינה

1 כף חלב

1 כף תמצית וניל

1 כוס שקדים קצוצים גס

קרם:

1 שקית שמנת מתוקה קרה

¾ כוס חלב קר

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה:

להכין את הבצק ולשטח ביד טבולה בקמח בתבנית אפיה משומנת.
לזרות מעט קמח על הבצק.

לחמם בסיר בישול את הסוכר, המרגרינה החלב והוניל עד שהמרגרינה תימס ואז להוריד מהאש

להוסיף את השקדים ולערבב.

לפזר את המילוי על הבצק שתפח.

לאפות בחום בינוני כ- 40 דקות. להוציא את העוגה מהתבנית לאחר צינון של כ- 15 דקות.

להכין את הקרם.

לחצות את העוגה ל- 2 שכבות, למרוח את הקרם באמצע ולכסות בשכבה השנייה.

עוגת שושנים עשירה (שמרית)

מרכיבים

4 כוסות קמח
1 שקית "שמרית"
1 שקית "משפר לאפיה ביתית"
¾ כוס סוכר
4 ביצים
200 גרם מרגרינה או חמאה רכה
1 כפית לימון מגורדת
קורט מלח
ביצה טרופה למריחה

מלית

כ- 100 גרם מרגרינה למריחה
1 כוס סוכר
6 כפות שטוחות קקאו
2 כפות קינמון
1 שקית סוכר וניל

אופן ההכנה:

מכניסים לקערת מערבול את כל החומרים לשים עד לקבל בצק חלק וקטיפתי (במידת הצורך מוסיפים מעט חלב).

משהים במקרר למשך 3 שעות (הבצק אינו תופח).

מרדדים לעלה ומורחים במרגרינה.

מפזרים את חומרי המלית באופן שווה ומגלגלים לרולדה.

פורסים את הרולדה לפרוסות שוות ומניחים אותן בתבנית משומנת אחת ליד השניה.

מכסים ומשהים לתפיחה עד למילוי התבנית.

מורחים בביצה טרופה ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני – נמוך 170°C כ- 45 דקות.

עוגת שמרים בצורת שושנים (חנה שטיינברג)

החומרים:

50 גרם שמרים (אני השתמשתי ב- $\frac{1}{2}$ חבילה שמרים – זה גם מספיק)
2/3 כוס סוכר
2 ביצים שלמות
3 כפות שמן
1 כוס חלב פושר
 $4\frac{1}{2}$ כוסות קמח (אפילו 5 לפי הצורך)

מילוי

1 כוס סוכר
קליפת לימון (או קצת רום)
150 גרם מרגרינה
2 כפות קקאו

אופן ההכנה:

מתפיחים שמרים עם קצת קמח + סוכר + חלב

לערבב כל החומרים יחד + השמרים התפוחים.

מרדדים 2 עלים, מורחים כל עלה ב- $\frac{1}{2}$ מהמילוי מגלגלים ומחלקים ל- 12 חלקים.

מניחים בתחתית סיר פלא אחד על יד השני, עם העלה השני עושים קומה שניה.

המילוי כלפי מעלה

כשהעוגה 10 דקות בתנור שופכים למעלה $(\frac{1}{2}$ כוס חלב + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר מורתחים) – זה לציפוי.

אופים בחום בינוני – נמוך כ- 170° – 40-45 דקות.

עוגת שמרים (פרלה לביא)

החומרים:

1 ק"ג קמח
שקית שמרים
250 גרם סוכר
3 ביצים שלמות
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
 $1\frac{3}{4}$ כוסות חלב (פושר)
קליפת לימון מגורדת

מילוי:

3 חלבונים
8 כפות סוכר
מעט קקאו
אגוזים

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, מכינים בצק (לא נדבק), משטחים אותו בשיש ומורחים 200 גרם מרגרינה ומתחילים לקפל כמו בצק עלים.

הצעה: כמה שמקפלים יותר – זה יוצא יותר טוב.

מכניסים לתוך שקית (שיהיה מקום) ומכניסים למקרר ל- 24 שעות.

להכין את המילוי – 3 חלבונים להקציף. להוסיף 8 כפות סוכר, מעט קקאו ואגוזים לפי הטעם.

למלות את הבצק.

לאפות בחום בינוני.

סירופ:

$\frac{1}{2}$ כוס מים
6 כפות סוכר
תמצית וניל

לבשל על האש (מעט סמיד)

ברגע שהעוגה חמה מברישים את הסירופ.

עוגת שמרים בשכבות (מהעיתון)

החומרים:

50 גרם שמרים
1 כוס מים פושרים
4 חלמונים
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
2 חבילות מרגרינה
8 – 7 כוסות קמח מנופה

לקרם:

2 כוסות סוכר
2 כפיות אבקת קפה נמס
3 חלבונים

לעיתור:

$\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר
שוקולד מגורד גס

אופן ההכנה:

להמיס את השמרים במים פושרים כ 3 – 2 דקות.
לשים במיקסר את החלמונים, הסוכר והמרגרינה ולערבל תוך כדי הוספת הקמח והשמרים עד לקבלת בצק גמיש ודק.
להשהות במקרר כ 4 שעות.
להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר והקפה נמס.
משמנים ומקמחים תבנית אפיה.
מחלקים את הבצק ל 4 חלקים שווים.
מרדדים כל חלק לעובי של כ $\frac{1}{2}$ ס"מ.
מחלקים את הקרם ל 4 חלקים שווים.
מורחים את הקרם על הבצק ב 4 שכבות.
אופים בתנור בחום בינוני כ 35 דקות.
מצננים ובוזקים על העוגה את אבקת הסוכר.
מעטרים בשוקולד מגורד.

עוגת סורין ברום

החומרים:

250 גרם קמח
10 גרם שמרים
4 כפות חלב
3 כפות סוכר
100 גרם חמאה
4 ביצים
קורט מלח

להרטבת הסורין:

4 כפות סוכר
4 כפות מים
מיץ מ-3 תפוזים ולימון
 $\frac{1}{2}$ ספל רום

לקישוט:

תפוזים
דובדבנים
1 כוס שמנת מתוקה
1 שקית סוכר וניל

אופן ההכנה:

מניחים את הקמח במקום חם.

מערבבים את השמרים עם חלב פושר ו- $\frac{1}{2}$ כפית סוכר.

מערבבים עם מעט קמח. מכסים ומשהים במקום חם.

מערבבים את השומן המומס, הביצים, הסוכר והמלח עם הקמח ולשים היטב.

יוצקים לתבנית עגולה ומשאירים לתפוח.

אופים בחום 200°C כ- 40 דקות.

מרתחים סוכר, מים ומיץ פירות במשך 3-4 דקות, מוסיפים רום ויוצקים את הסירופ לתוך התבנית.

הופכים על הצלחת ומקשטים בתפוזים, דובדבנים וקצפת.

קוראסונים (חנה שטיינברג)

החומרים:

1 ק"ג קמח
50 גרם שמרים
6 כפות סוכר
6 כפות שמן
4 ביצים שלמות
1 ½ כוס חלב
טיפת מלח

אופן ההכנה:

להתפיח שמרים עם החלב + קצת קמח + קצת סוכר.

אחרי התפחת השמרים לערבב את כל החומרים יחד ולתת לבצק לתפוח ללילה.

לחלק ל- 8 כדורים, למתוח עלה מכל כדור ולמרוח עליו ¼ חבילת מרגרינה, לקפל כמו מעטפה ולהכניס לשקית ניילון לפריזידר ללילה.

במשך הלילה זה תופח שוב.

למחרת למתוח כל כדור לעלה בפעם השניה לחתוך ל- 8 צורות של משולשים ולגלגל מהצד הרחב לצד הדק.

למרוח בביצה – ולתת שוב לתפוח.

לאפות בתנור 160°C – 15-20 דקות.

קרואסונים (חיה פיגנבוים)

החומרים:

- 1 ק"ג קמח
- 6 כפות שמן
- 6 כפות סוכר
- קורט מלח
- 4 ביצים
- 2 כוסות מים פושרים
- 1 שמרית
- 2 חבילות מרגרינה
- 2 כוסות סוכר
- 3 כוסות מים
- מעט קינמון
- מעט מיץ לימון

אופן ההכנה:

לערבב את הקמח, שמן, סוכר, מלח וביצים.
לערבב את המים הפושרים עם השמרית ולהשהות מעט.
להוסיף את המים והשמרית לתערובת תוך כדי בחישה.
להניח בקערה ולתת לתפוח עם שמיכה.
לחלק את הבצק ל 8 חלקים.
לחלק 2 חבילות מרגרינה ל 8 (50 גרם X 8 יחידות).
לקמח משטח עבודה.
לפתוח כל גוש בצק לעלה ולמרוח את המרגרינה.
לקפל כמו בצק עלים.
לשים במגש עם ניילון ולהניח במקרר למשך הלילה.
למחרת לפתוח כל עלה לעיגול דק ולחלק ל 8 חלקים.
לגלגל את הקרואסונים מהחלק העבה לדק ולשים כשעה עד שעה וחצי לתפוח.
אפשר למרוח את הקרואסונים בשוקולד או בקקאו עם סוכר.
לטרף ביצה ולמרוח מעל לקרואסונים.
לאפות בחום בינוני 180 מעלות כ 20 דקות.
להרתיח 2 כוסות סוכר עם 3 כוסות מים, מעט קינמון ומעט לימון ולהוריד מהאש.
לחכות שהסירופ יתקרר מעט ולטבול את הקרואסונים החמים בסירופ.
ניתן להקפיא את הקרואסונים כשהם עטופים בניילון.

קרואסונים (שמרית)

החומרים לכמות של 24 קרואסונים :

1 ק"ג קמח
1 שקית שמרית
2 ביצים
100 גרם סוכר (1/2 כוס)
1 ½ כוסות מים פושרים
קורט מלח
1 חבילת מרגרינה בלי מלח

אופן ההכנה :

לערבב את כל החומרים ולהשהות במקרר למשך כשעה.

לחלק את הבצק ל 4 כשלכל יחידה מכניסים ¼ חבילת מרגרינה ויוצרים מן הבצק כדור.

לאחר כ ½ שעה עורכים את הבצק לצורת עלה.

מקפלים את הבצק ל 3 .

עורכים עוד הפעם לעלה ומקפלים עוד פעם ל 3.

מניחים במקרר לשעתיים.

עורכים מן הבצק עלה.

חותכים בצורת משולש (6 משולשים) ומגלגלים.

למרוח בביצה ולהשאיר את הקרואסון לתפיחה.

לאפות בחום 200 מעלות כ 25 דקות.

ניתן להקפיא את הקרואסון.

סהרונים/שבלולים

החומרים:

25-30 גרם שמרים
2 כפות חלב (פושר)
2-3 כפות סוכר
2 ½ כוסות קמח
1 חבילת מרגרינה
1 ביצה
קורט מלח
2 כפות אשל

אופן ההכנה:

להמיס את השמרים, החלב והסוכר ולהשאיר לתפוח.

להוסיף את תפיחת השמרים לקמח, מרגרינה, ביצה, מלח ואשל ולהכין בצק.

להשהות במקרר 12 שעות לפחות.

לרדד עלה בצורה עגולה, למרוח עליו מרגרינה מומסת ולפזר על המרגרינה סוכר מעורב בקינמון.

לחלק ל- 8 חלקים ולעשות צורות – רצוי לגלגל מהרחב לצר לצורת גליל.

להניח בתבנית משומנת ולמרוח מעליהם ביצה טרופה.

לאפות בתנור חם כ- 20 דקות.

צורת שבלול – לגלגל ולחתוך את הגליל בפרוסות של 2 ס"מ.

צורת גלילה – לרדד עליה מלבני, למרוח במרגרינה מומסת ולפזר סוכר, אגוזים, קנמון – לכרוך לגליל ולהניח בתבנית.

צורת סהרונים – לרדד עלה עגול, לחתוך ל- 8 משולים ולגלגל כל אחד מהבסיס לקודקוד.

סיגה



דונטס (שמרית)

מרכיבים לכ- 40 דונטס

1 ק"ג קמח
שקית "שמרית"
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
כ- 1 כוס חלב או מים
כפית תמצית וניל
4 ביצים
60 גרם חמאה רכה (או מרגרינה)
קורט מלח

אופן ההכנה:

לתוך קערת מערבל מכניסים קמח, "שמרית", סוכר, ביצים, בהדרגה מוסיפים חלב, חמאה, תמצית וניל ומלח.

לשים עד לקבלת בצק רך וגמיש.

משהים עד להכפלת הנפח.

בידים משומנות צרים כדורים, במרכז הכדור יוצרים חור עד לקבלת כעך.

מניחים בתבנית משומנת עד להכפלת הנפח.

מטגנים בשמן חם ועמוק משני הצדדים עד לקבלת גוון זהוב.

מצננים ובוזקים אבקת סוכר.

ניתן לצפות בסירופ שוקולד ובסוכריות עוגה.

סופגניות (שמרית)

מרכיבים לכ- 40 סופגניות בינוניות

1 ק"ג קמח
שקית "שמרית"
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
קליפת לימון מגורדת
3 ביצים
2 כפות ליקר רום או ברנדי
כ- $1\frac{1}{2}$ כוסות מים פושרים או חלב
קורט מלח

חומרים למילוי:

ריבה
אבקת סוכר לציפוי

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים יחד כאשר המלח והשמרית מעורבבים היטב בתוך הקמח לבצק רך ויבש, יש ללוש את הבצק במשך 10 דקות.

משהים את הבצק לתפיחה למשך כשעה. יוצרים מן הבצק 40 כדורים ומניחים אותם אל תבנית משומנת כשאת הכדורים עצמם מורחים בשמן, מכסים בניילון או בנייר עד להתפחה של הכדורים.

מטגנים בשמן חם, אך לא חם מאוד עד לקבלת צבע זהוב.

לאחר התקררות הסופגניות ממלאים אותם בריבה וזורים אבקת סוכר מלמעלה.

* יש למנוע מגע ישיר בין המלח לשמרית

סופגניה אמיתית (שמרית)

מרכיבים לכ- 20 סופגניות

6 כוסות קמח
שקית "שמרית"
6 כפות סוכר
כף תמצית וניל
3 ביצים
2 כפיות מלח שטוחות
6 כפות שמן
כף ברנדי
כ- 1/4 כוסות מים

ריבה למילוי ואבקת סוכר לפיזור

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, מוסיפים בהדרגה את המים ולשים עד לקבלת בצק רך וגמיש.

מכסים ומתפיחים עד להכפלת הנפח.

צרים כ- 20 כדורים ומתפיחים שנית על מגש משומן במקום חמים למשך כ- 1/2 שעה.

מטגנים בשמן עמוק, לא חם מידי כ- 2 דקות בכל צד.

מצננים, מזריקים ריבה ובוזקים אבקת סוכר.

סופגניה ספיישל (שמרית)

מרכיבים לכ- 40 סופגניות

1 ק"ג קמח
שקית "שמרית"
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
6 ביצים
כ- 1 כוס חלב פושר
150 גרם חמאה רכה
כפית תמצית וניל
קליפת לימון מגורדת
קורט מלח

ריבה למילוי
אבקת סוכר לפיזור
ביצה טרופה למריחה

אופן ההכנה:

לתוך קערת מערבול מכניסים קמח, "שמרית", סוכר, ביצים וקליפת לימון.
בהדרגה מוסיפים חלב, חמאה, תמצית וניל ומלח.

לשים עד לקבלת בצק רך וגמיש. משהים להתפחה בכלי מכוסה עד להכפלת הנפח.

מרדדים את הבצק לעלה בעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ, בעזרת כוס צרים עיגולים, מורחים בביצה טרופה, מניחים במרכז העיגול חצי כפית ריבה או כל מילוי רצוי אחר, מכסים בעיגול נוסף ומהדקים.

את העיגולים הממולאים מניחים על מגש משומן, משהים להתפחה עד להכפלת הנפח ומטגנים בשמן חם ועמוק עד לקבלת גוון זהוב.

מצננים ובזקים אבקת סוכר.

סופגניות

החומרים:

1 קמח אסם תופח 350 גרם.
70 גרם מרגרינה בטמפרטורת החדר
1 כף סוכר
2 חלמונים
1 שקית סוכר וניל
 $\frac{3}{4}$ כוס יוגורט או מיץ תפוזים
1 כף ברנדי או תמצית רום
1 כפית קליפת לימון או תפוז מגורדת
ריבת תות שדה
שמן לטיגון
אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

לערבב את הקמח, המרגרינה, הסוכר, החלמונים, סוכר וניל, יוגורט, ברנדי וקליפת לימון.
לעטוף את הקערה בריעת פלסטיק ולהכניס למקרר ל $\frac{1}{2}$ שעה.
להוציא מהמקרר ולרדד עלה בעובי 1 ס"מ.
לקרוץ עגולים בכוס.
להניח על עגול ריבה, להניח מעליו עוד עגול ולהדק היטב את השוליים בידיים יבשות.
לטגן בשמן עמוק רותח כ 15 דקות משני הצדדים.
להוציא מהאש ולזרות מעל אבקת סוכר.

סופגניות מגבינה

החומרים:

1 קופסת גבינה לבנה
4 ביצים
1 גביע שמנת
2 כוסות קמח
 $\frac{1}{2}$ חבילת אבקת אפיה
3 כפות סוכר
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

לערבב היטב את כל החומרים.

בעזרת כף לצקת לתוך שמן עמוק ורותח בלהבה נמוכה מן הבצק ולטגן עד שיזהיב מכל הצדדים.

סופגניות (אסתר אלמליח)

החומרים:

1 חבילת קמח אסם תופח
2 ביצים
2 גביעי לבן
2 כפות סוכר
1 חבילת סוכר וניל
קורט מלח
שמן לטיגון
אבקת סוכר לקישוט
ריבה

אופן ההכנה:

לערבב היטב את כל החומרים.

בעזרת כף לצקת לתוך שמן עמוק ורותח בלבה נמוכה ולטגן מכל הצדדים.

להכניס ריבה לתוך הסופגניה ולקשט באבקת סוכר.

סופגניות (אסתר אלמליח)

החומרים:

2 כוסות קמח
 $\frac{1}{2}$ כוס חלב פושר
15 – 20 גרם שמרים
1 ביצה
1 חבילת מרגרינה
2 כפות סוכר
קורט קינמון
קורט מלח
אבקת סוכר לקישוט.

אופן ההכנה:

להכין עיסה משמרים מפוררים, $\frac{1}{4}$ כוס חלב פושר, כף סוכר ו $\frac{1}{3}$ כוס קמח ולהשהות כ 10 דקות.

לנפות בקערה גדולה קמח.

לעשות גומה ולהכניס את העיסה פנימה, החלב, הסוכר, הביצה, הקינמון והמרגרינה.

ללוש לבצק ולהשהות.

לרדד עלה, לקרוץ עגולים בכוס, למלא כל 2 עגולים בריבה ולהשאיר לתפיחה נוספת.

לטגן בשמן עמוק.

לקשט באבקת סוכר.

סופגניות מהירות (קמח אסם)

החומרים:

- 1 חבילת קמח אסם תופח קטנה
- 2 ביצים
- 2 גביעי לבן
- 2 כפות סוכר
- 1 שקית אבקת וניל
- מלח

אופן ההכנה:

- לערבב היטב את החומרים .
- בעזרת כף לצקת לתוך שמן עמוק רותח בלהבה נמוכה.
- אפשר לקשט בסוכר ובריבה.

עוגת דבש (עדנה שלפק)

החומרים:

4 ביצים
1 כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ כוס דבש
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן
1 כוס בירה / קפה / תה
3 כוסות קמח
 $\frac{1}{2}$ כפית קינמון
1 אבקת אפיה
1 כפית שטוחה סודה לשתיה
 $\frac{1}{2}$ כפית ציפורן
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

להוסיף בהדרגה את יתר החומרים תוך כדי בחישה.

לאפות בחום בינוני כ 40 דקות.

עוגת דבש (אסתר אלמליח)

החומרים:

4-3 ביצים
1 כוס סוכר
4 כפות שמן
1 כוס דבש
3 כוסות קמח
1 חבילת אבקת אפיה
1 כף נס קפה
1 כפית קינמון
 $\frac{3}{4}$ כוס מי סודה
קורט ציפורן

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים.

לאפות בתבנית משומנת בחום בינוני כ 45 דקות.

ניתן להוסיף לתערובת אגוזים או צימוקים.

עוגת שוקולד לפסח

החומרים:

150 גרם שוקולד מריר
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
2 כפות יין
150 גרם מרגרינה
6 חלמונים
 $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוח אדמה מעורב עם כפית גדושה אבקת אפיה
6 חלבוני
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

אופן ההכנה:

150 גרם שוקולד מריר, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, 2 כפות יין – להכניס את החומרים לסיר בישול קטן ולהכניס בתוך סיר גדול יותר ובו מים רותחים ולהמיס על אש קטנה.

להוסיף 150 גרם מרגרינה לשוקולד המומס ולהמיס, לבחוש היטב עד שמתקבל קרם חלק.

להוריד מהאש ולצנן מעט.

6 חלמונים – לבחוש היטב ולהוסיף לקרם בזרם דק תוך כדי בחישה.

להוסיף לקרם שבקערה את $\frac{1}{4}$ כוס תפוחי האדמה עם אבקת האפיה ולבחוש עד שמתקבל בצק חלק.

6 חלבוני + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר – להקציף.

להוסיף את קצף הביצים לבצק בתנועות עטיפה ולצקת את הבצק לתבנית אפיה משומנת.

לאפות בחום בינוני 55 – 65 דקות.

העוגה מוכנה כאשר קיסם הננעץ במרכזה יוצא נקי והיא קפיצית למגע.
להוציא את העוגה מהתבנית לאחר צינון של כ- 15 דקות.

גיוונים: במקום קמח תפוחי אדמה אפשר להשתמש בקמח מצה.

עוגת תופין לפסח

החומרים:

6 ביצים
1 כוס סוכר
2 כפות שמן
2 כפות מיץ לימון
1 כף תמצית וניל
1 כף קליפת לימון מגורדת
קורט מלח
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח מצה
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

לחמם את התנור לחום בינוני.
להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר ב 5 – 4 פעמים עד שמתקבל קצף גמיש.
לבחוש בקערה נפרדת את החלמונים, השמן, מיץ לימון, תמצית וניל, קליפת לימון וקורט מלח.
להוסיף לתערובת החלמונים את הקמח מצה וקמח תפוחי האדמה.
לערבב הכל יחד.
לאפות כ 60 – 50 דקות.
העוגה מוכנה כאשר קיסם הננעץ במרכז יוצא נקי.
להוציא את העוגה מהתבנית לאחר צינון של כ 15 דקות.

גיוון:

במקום קמח המצה וקמח תפוחי האדמה ניתן לשים אגוזים קצוצים דק.

עוגה לפסח (חנית כהן)

החומרים:

1 מרגרינה
6 ביצים
1 כוס סוכר
2 כפות ברנדי
200 גרם שוקולד מריר
שמנת מתוקה
2 כפות קמח מצות
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזים קצוצים גס.

אופן ההכנה:

לערבב את המרגרינה עם 6 חלמונים, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר והברנדי.
להמיס את השוקולד ולערבב הכל.
להקציף 6 חלבונים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר ולהוסיף לתערובת.
לחלק ל 2 חלקים.
 $\frac{1}{2}$ להכניס למקרר.
 $\frac{1}{2}$ שני להוסיף 2 כפות קמח מצה ו $\frac{1}{2}$ כוס אגוזים.
לשמן תבנית ולאפות כ 20 דקות בחום בינוני.
כשהעוגה מתקררת להוציא מהמקרר את החצי שנותר ולשפוך מעל לעוגה.
להקציף שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ולמרוח מעל לעוגה.
מעל לכל ניתן לקשט בתותים או באגוזים.

עוגה לפסח (מהעטיפה של אבקת אפיה)

החומרים:

200 גרם סוכר
2 ביצים
 $\frac{1}{2}$ חבילת מרגרינה
קורט מלח
50 גרם שוקולד לבישול (נמס)
1 חבילת סוכר וניל
1 כפית קפה נמס
 $\frac{1}{2}$ כוס קמח מצה מנופה
1 כפית אבקת אפיה
 $\frac{3}{4}$ כוס אגוזים מרוסקים
 $\frac{1}{4}$ כפית קינמון

אופן ההכנה:

לערבב את הסוכר והביצים.
להוסיף את שאר החומרים.
לאפות בחום בינוני כ 40 דקות.
לחתוך למרובעים כשהעוגה עדיין חמה.

עוגה לפסח (נטי סיני)

החומרים:

3 ביצים
1/4 כוסות סוכר
2 כוסות מים
50 גרם מרגרינה
2 כפות קמח תפוחי אדמה
מיץ מ 2 לימונים וקליפות מגורדות

אופן ההכנה:

לבשל 1 1/3 כוסות מים, מרגרינה וסוכר.

לערבב קמח ו 1/4 כוס מים.

לערבב הכל ולבשל 5 דקות על אש גבוהה.

להוסיף את הלימון ולבשל עוד 5 דקות.

להוסיף את החלמונים כשהתערובת עדיין על האש.

להקציף בנפרד 3 חלבונים ו 1/2 כוס סוכר ולאפות על אש נמוכה.

כשהחלבונים והסוכר התקררו להוסיף את התערובת ולאפות.

פחזניות לפסח (דניאלה טנא)

החומרים:

2 כוסות מים
10 כפות שמן
 $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
2 – 1 כפיות מלח
2 כוסות קמח מצה
6 ביצים

אופן ההכנה:

להרתיח את המים, שמן פלפל ומלח.
להוריד מהאש ולהוסיף את הקמח מצה.
לערבב לתערובת חלקה ולהוסיף 6 ביצים לערבב היטב.
להשאיר כמה דקות לנוח .
לצקת בכפית לתבנית משומנת ולאפות בתנור חם כשעה.

עוגיות קוקוס לפסח (דרור לין)

החומרים ל- 60 עוגיות בערך:

6 חלבונים
1 ½ כוסות סוכר
½ כף חומץ בן יין (רצוי חומץ הדריס) – לא חומץ לסלט
250 גרם קוקוס (שקית)

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר בגמר ההקצפה לשפוך את הקוקוס והחומץ פנימה ולערבב עם כף בעדינות.

ליצור עוגיות קטנות על נייר אפיה בתבנית.

לאפות עד שמזהיב – 10 דקות בתנור שחומם בחום נמוך 100-120°.

העוגיות בהתחלה עדיין רכות אך התקררות הן מתקשות.

קרמים

הוצאת קציפות ומקפאים מתבנית

לטבול סכין קטנה וחדה במים חמים ולהעביר אותה בין המעדן הקר ובין דופן התבנית.

להכין צלחת הגשה קרה ולהרטיב אותה במים.

לטבול את התבנית בכלי גדול המכיל מים פושרים – המים צריכים להקיף את כל התבנית במלוא גובהה.

להחזיק את התבנית במים כ 10 שניות.

להוציא ולנער את התבנית עד שמרגישים שהמעדן השתחרר.

לשים את הצלחת על התבנית ואז להפוך את התבנית והצלחת יחד.

אם המעדן אינו מתחלק יש להניעו קלות ואם שוב לא מתחלק יש לחזור על פעולה זו שנית.

קרם קרמל

החומרים:

500 גרם סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוזים
1 ליטר חלב
 $\frac{1}{2}$ כפית קינמון טחון
4 מקלות קינמון
1 כפית תמצית וניל
8 ביצים + 4 חלמונים

אופן ההכנה:

לחמם תבנית על האש.
לערבב בתבנית 500 גרם סוכר עד שימס.
להוסיף את מיץ התפוזים לערבב ולהוריד מהאש.
להעביר לתבנית אפיה עגולה ולתת להתקרר.
לחמם בנפרד על האש תוך כדי בחישה את החלב, הקינמון, תמצית הוניל ו 300 גרם סוכר.
לגרד תפוז ולערבב עם הביצים.
להעביר את החלב במסננת לביצים ולהקציף היטב.
לשפוך מעל לקרמל.
לשים בתנור בתוך אמבט מים קרים לאפות ב 80 מעלות כ 40 דקות ולהפוך על תבנית הגשה.

קרם שוקולד

החומרים:

¾ כוס סוכר
1/3 כוס אבקת קקאו
4 כפות מים
40 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

לבשל על אש קטנה תוך כדי בחישה את הסוכר הקקאו והמים עד שהסוכר ימס.
להוריד מהאש.
להוסיף את המרגרינה ולבחוש עד שמתקבל קרם חלק.
לצקת את הקרם חם על העוגה.

קרם שוקולד

החומרים:

200 גרם שוקולד מריר או שוקולד לבישול
50 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

להמיס על אש קטנה בסיר בתוך סיר עם מים רותחים את השוקולד.
כשהשוקולד נמס להוסיף את המרגרינה.
לבחוש היטב עד שמתקבל קרם חלק.
לצקת את הקרם חם על העוגה.

גיוון:

אם רוצים שהקרם יבריק מוסיפים 1 חלמון של ביצה.
יש לבחוש היטב בנפרד בצלוחית קטנה ולהוסיף לצלוחית 2 כפות קרם פושר, לערבב היטב ולהוסיף את התערובת בזרם דק תוך כדי בחישה אל הקרם הפושר כדי שהחלמון לא יקרש.

קרם חלבה וליקר בטידה אפוי (מהעיתון)

החומרים:

1 ½ כוסות שמנת מתוקה
300 גרם חלבה שוקולד וניל מעודנת של עלית
6 חלמונים
60 גרם סוכר
3 כפות ליקר בטידה
1 כף פירורי קוקוס - לקישוט

אופן ההכנה:

מקצים במערבל את הביצים והסוכר עד שמתקבל קצף סמיך.
מחממים את השמנת עם הליקר עד לנקודת רתיחה.
לאחר הרתיחה מניחים לשמנת להתקרר ומצרפים יחד את 2 החומרים.
את השמנת והביצים המוקצפות מקפלים יחד.
עתה מוזגים את הקרם לצלחות אפיה אישיות.
אופים במשך 40 דקות במגש אפיה, באמבט מים, בחום של 120 מעלות.
מקררים כ 10 שעות ובעת ההגשה אפשר לפזר על הקרם פירורי קוקוס.

קרם יין

החומרים:

1 כוס יין לבן
מיץ וקליפה מ- $\frac{1}{2}$ לימון
3 חלמונים
3 כפות סוכר
60 גרם אבקת גילטין
1 כוס שמנת מתוקה
דובדבנים

אופן ההכנה:

לטרוף על גבי אדים יין לבן, מיץ לימון, קליפת לימון מגורדת, חלמונים וסוכר.

להוסיף את הגילטין לאחר ששמנו אותו במעט מים.

מצננים תוך כדי ערבוב.

לפני שהקרם מסמיך מוסיפים 1 כוס קצפת.

קרם רוֹם מוקה

החומרים:

4 צימוקים
3 כוסות ליקר מלאות רוֹם
2 כוסות חלב
3 כפות סוכר
30 גרם קורנפלור
5 כפיות קפה נמס
2 ביצים
קורט מלח

אופן ההכנה:

שוטפים את הצימוקים במים חמים, מנגבים, יוצקים עליהם רוֹם ומכסים.
מרתיחים את החלב עם הסוכר.
בוללים את הקורנפלור והקפה הנמס במעט חלב קר ומסמיכים בחלב הרותח.
להקציף את החלבון עם קורט מלח.
מערבבים עם החלמונים ויוצקים הכל לתוך הקרם.
מערבבים את הצימוקים ברום וממלאים בגביעים.

קרם שוקולד

החומרים:

4 חלמונים
2 כפות סוכר
½ חפיסת שוקולד
1 כף קקאו
1 כפית נס קפה
1 קורט קינמון
1 כוס חלב
40 גרם אבקת גילטין
1 כוס שמנת מתוקה
1 חבילת סוכר וניל
1-2 כוסות ליקר מלאות רוים

אופן ההכנה:

לטרוף את החלמונים עם הסוכר. שמים שוקולד, קקאו, קפה נמס וקינמון. מוסיפים את החלב החם ומקציפים מעל אדים 2-3 דקות.

סוחטים את הגילטין המושרים במים קרים ומכניסים לקרם החם.

מקררים את הקרם בטרם ייקרש, מוסיפים את הקצפת בתוספת סוכר וניל ומתבלים ברום או ברנדי.

קדם לעוגה

החומרים:

- 1 שמנת מתוקה
- 1 חבילת שוקולד מריר
- 2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לבשל את החומרים עד לגלישה.

לקרר ולהכניס למקרר.

למחרת להקציף ולמרוח מעל לעוגה.

קדם לעוגה (לאה מכור מזון)

החומרים:

4 כפות קקאו
1 כף נס קפה
200 גרם חמאה
2 ביצים שלמות
1 כוס סוכר

אופן ההכנה:

להכניס את כל החומרים לפודפרוססור בסכין החדה ולערבב עד שהקדם יהפוך לנוזלי שקוף.
להכניס את הקדם למקרר לפני השימוש.

קֶרֶם מוֹס (עִידִית בְּנוֹשׁ)

החומרים:

200 גרם שוקולד מריר
½ כוס סוכר
1 כף נס קפה
מעט מים
200 גרם חמאה
3 ביצים

אופן ההכנה:

להמיס על אש קטנה את השוקולד, הסוכר, הנס קפה והמים.
להוריד מהאש ולהוסיף את החמאה תוך כדי ערבוב עד שהחמאה תימס.
להכניס למקרר לשעה.
להקציף את הביצים לתוך תערובת השוקולד כל אחת לחוד.

קרם שוקולד (מהעטיפה של שוקולד צ'יפס)

החומרים:

1 כוס שוקולד צ'יפס אופנהיימר
2 כפות מים חמים
1 כוס אבקת סוכר
קורט מלח
1 חלמון
¼ כוס מרגרינה

אופן ההכנה:

להמיס על אש נמוכה את השוקולד, להוריד מהאש ולערבב עד שכל הנתיחים יומסו.

להוסיף לתערובת את המים, אבקת סוכר וקורט מלח.

להקציף את החלמון ולהוסיף לתערובת.

להוסיף את המרגרינה ולהקציף היטב.

ממרשם זה מקבלים ½ 1 כוסות של קרם שוקולד.

קרם שוקולד

החומרים:

200 גרם שוקולד
3 ביצים
3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

להקציף 3 חלבונים ו 3 כפות סוכר.

להמיס את השוקולד ולהוסיף לו את 3 החלמונים.

לערבב את הכל.

קרוס קארמל

החומרים ל 6 מנות :

½ כוס סוכר
3 ביצים
¼ כוס סוכר
¼ כפית מלח
2 כוסות חלב
1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה :

לשים ½ כוס סוכר בסיר קטן שתחתיתו עבה ולהמיס ע"י חימום על אש נמוכה ולבחוש בכף עץ עד שהסוכר ימס וצבעו חום בהיר.

לצקת ל 6 קעריות פיירקס קטנות.

לטרף את הביצים, הסוכר והמלח בקערה.

לחמם את החלב כמעט עד לרתיחה.

לסדר את הקעריות בתוך תבנית אפיה עמוקה.

לשים את התבנית על אחד ממדפי התנור ולצקת לתוכה מים חמים מסביב לקעריות – המים צריכים להגיע כ 2/3 מגובה הקערית.

לצקת את החלב לתוך הביצים הטרופות תוך בחישה מתמדת.

להוסיף את הוניל ולצקת את התערובת לקעריות שבתנור.

לאפות ולצנן היטב.

להפוך את תוכן הקערית מעל צלחת בינונית שטוחה כך שהקראמל יהיה למעלה.

קדם עם מרגרינה

החומרים:

1 חבילת מרגרינה בלי מלח
4 כפות קקאו
1 כוס סוכר
1 – 2 ביצים
מעט רום
½ כפית נס קפה

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים במיקסר ולשמור במקרר.

קרם חלב

החומרים:

1 חבילת חמאה
3 כפות מים או נס קפה או מיץ לימון
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
1 כפית תמצית וניל
100 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה:

להמיס על אש קטנה חמאה, מים וסוכר עד לרתיחה.

להוריד מהאש ולהוסיף וניל.

לערבב היטב ולהוסיף את אבקת הסוכר.

קרם לימון

החומרים:

2 ביצים
1 כוס סוכר
מיץ מ 2 לימונים קטנים
קליפת לימון מגורדת
 $\frac{1}{2}$ מרגרינה ללא מלח

אופן ההכנה:

לחמם את הביצים, הסוכר, הלימונים וקליפת הלימון תוך כדי ערבוב.
כשהתערובת תרתח להוסיף את המרגרינה ולערבב היטב.

עוגות



בצק טוב (חנה)

מתאים לעוגת תפוחי עץ ולעוגת גבינה

החומרים:

1 מרגרינה
4 צהובים
1 כוס סוכר
 $2\frac{1}{2}$ – 3 כוסות קמח + אפיון
קליפת לימון מגורדת

אופן ההכנה:

לערבב היטב את החומרים.

את החלבונים מקציפים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר ומפזרים על התפוחים או הגבינה בערך $\frac{1}{4}$ שעה לפני שהעוגה מוכנה.

עוגת גבינה (גילה סופר)

החומרים:

6 ביצים
1/4 כוסות סוכר
מיץ לימון
2 כפות קורנפלור
2 סוכר וניל
1 שמנת רגילה
750 גרם גבינה לבנה (5% - 9%)

אופן ההכנה:

להקציף 6 חלבונים עם הסוכר + 2 טיפות לימון
לערבב את החלמונים עם 2 כפות קורנפלור, סוכר וניל והשמנת.
ולערבב את כל החומרים יחד.
לחמם תנור 150°C אח"כ להוריד ל- 130°C לאפות כשעתיים.
להשאיר בתנור עד שיתקרר.

עוגת גבינה

החומרים:

2 גבינה 9%
½ חפיסת גבינה 5%
1 כף שמנת רגילה
2 כפות קורנפלור
3 כפות אינסטנט פודינג וניל
1 כוס סוכר
4 חלמונים

4 חלבונים
½ כוס סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

לערבב יחד את שאר החומרים.

לערבב יחד את החומרים עם קצף החלבונים.

לאפות בחום של 150°C – לאחר 10 דקות להעלות ל- 200°C – לאפות 50 דקות בלי לפתוח את התנור.

לכבות ולהשאיר את העוגה כמחצית השעה. לקרר ולמרוח ציפוי.

ציפוי:

שמנת מתוקה
שארית האינסטנט
½ כוס חלב

עוגת גבינה (עידית)

תבנית עגולה 26 או 2 ארוכות

החומרים:

5 ביצים
1 כוס סוכר
3 גבינה 5% או 9%
3 כפות אינסטנט פודינג
3 כפות קורנפלור

אופן ההכנה:

להקציף חלבונים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.

לערבב את הקורנפלור + פודינג + חלמונים + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.

לערבב את כל החומרים יחד עם הגבינה.

לאפות בחום בינוני 170°C – שעה.

להוציא מהתבניות רק כשהעוגה קרה מאוד.

לצפות את העוגה:

1 אינסטנט פודינג וניל
1 שמנת מתוקה
1 כוס חלב.

ניתן להקפיא את העוגה עם הקרם.

עוגת גבינה (מרים קיסרי)

החומרים:

- 5 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 3 – 2½ קופסאות גבינת 5%
- 1 שלי או יוגורט
- 2 כפות אינסטנט פודינג וניל
- 3 כפות קורנפלור

אופן ההכנה:

- להקציף את החלבונים עם הסוכר.
- לערבב בקערה נפרדת את יתר החומרים.
- לערבב הכל יחד.
- לאפות בחום בינוני כשעה.

עוגת גבינה בקצפת עם שקדים

החומרים:

בסיס אפוי לעוגה
1 ק"ג גבינה לבנה רזה
250 גרם סוכר
2 שקיות סוכר וניל
קליפת תפוז וקליפת לימון
מיץ מתפוז ומיץ מלימון
12 דפי גילטין
 $\frac{1}{2}$ כוס יין לבן
125 גרם שקדים קצוצים
2 כוסות שמנת מתוקה
1 שקית פתיתי שקדים

אופן ההכנה:

מניחים את בסיס העוגה על צלחת, שמים עליו מסגרת משומנת של תבנית קפיץ המכוסה בנייר פרגמנט בצידה הפנימי.

מערבבים היטב גבינה, סוכר, סוכר וניל, קליפה ומיץ מפרי הדר.

סוחטים את הגילטין שהושרה וממיסים ביין לבן חם.

מוסיפים את השקדים והגילטין הנמס לתערובת הגבינה. מקציפים את השמנת ומוסיפים בזהירות.

ממלאים בתערובת את מסגרת התבנית ושמים במקרר – מפזרים על העוגה שקדים קלויים ודובדבנים.

עוגת גבינה (אמא)

החומרים:

- 2 קופסאות גבינה 5%
- 1 יוגורט
- 3 כפות קמח תפוחי אדמה
- $\frac{1}{2}$ כוס מים מהברז
- 1 כוס סוכר
- 2 חבילות סוכר וניל
- 6 ביצים
- 1 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

לבשל סוכר, סוכר וניל, מים וקמח תפוחי אדמה עד שהסוכר ימס ולקרר.

להקציף 6 חלבונים ולהוסיף בהדרגה את התערובת.

להוסיף אבקת אפיה.

בקערה נפרדת לערבב את הגבינה, היוגורט והחלמונים.

לערבב הכל ולאפות בתבנית עגולה מספר 26 כשעה בחום 180 מעלות.

לכבות את התנור ולהשאיר את העוגה בתנור עוד כ 20 דקות.

עוגת גבינה

החומרים:

6 ביצים
2 קופסאות גבינת 9%
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
2 כפות קורנפלור
1 חבילת סוכר וניל

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כוס חלב
1 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

להקציף את הביצים, הגבינה, הסוכר, הקורנפלור וסוכר הוניל.

לאפות בתנור.

להקציף את השמנת, הפודינג והחלב ולשפוך את הקרם שנוצר מעל לעוגה.

עוגת גבינה

החומרים :

3 קופסאות גבינת 9%
3 שמנת רגילה
1/3 מרגרינה
150 גרם ביסקויטים פתי בר
4 ביצים
1 כוס סוכר
4 כפיות סוכר לערבוב עם השמנת

אופן ההכנה :

לערבב את המרגרינה עם הסוכר.
להוסיף את הביצים והגבינה.
לרסק את הביסקויטים.
לשמן תבנית ולהכניס לתוכה את הביסקויטים ומעליהם את הבלילה.
לאפות בתנור כ 50 דקות.
בינתיים לערבב את השמנת עם 4 כפיות סוכר.
לשפוך מעל לעוגה ולאפות שוב כ 15 דקות.
כשהעוגה מתקררת להכניס למקרר.

עוגת גבינה (מהעטיפה של אבקת אפיה)

החומרים:

½ חבילת מרגרינה
½ כוס סוכר
2 חלמונים
2 כוסות קמח תפוחי אדמה
½ שקית אבקת אפיה
קליפת לימון

1 כוס חלב
3 כפות קמח תפוחי אדמה
½ כוס סוכר
½ חבילת מרגרינה
½ ק"ג גבינה
2 שקיות סוכר וניל

2 חלבוניס
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לערבב את המרגרינה, הסוכר, החלמונים, קמח תפוחי אדמה, אבקת אפיה וקליפת לימון ולשטח בתבנית.

לערבב את החלב, קמח תפוחי אדמה, סוכר ומרגרינה – לבשל כמו שמבשלים פודינג ולתת להתקרר.

לערבב את הגבינה והסוכר וניל, ולהוסיף לתערובת.

לשפוך את התערובת מעל לבצק ולאפות בחום בינוני כ ½ שעה.

להקציף 2 חלבוניס 2 כפות סוכר, להוסיף לעוגה ולהמשיך לאפות עוד מספר רגעים.

עוגת גבינה (חנית כהן)

החומרים:

2 חבילות אינסטנט פודינג
2 כוסות חלב
2 שמנת מתוקה
2 קופסאות גבינה 5%

אופן ההכנה:

להקציף את הפודינג עם החלב.

להוסיף את השמנת המתוקה והגבינה תוך כדי הקצפה.

ניתן לשפוך תערובת זו מעל גבי : בצק פריך אפוי
עוגת טורט
ביסקויטים

לשמור את העוגה במקרר.

עוגת גבינה ואוכמניות (תמי כהן)

החומרים:

½ חבילת ביסקויטים פתי בר (14 יחידות)
½ חבילת מרגרינה

3 שמנת מתוקה
1 כוס חלב
¾ כוס סוכר
¾ שקית גילטין
¼ כוס מים קרים
1 חלמון
2 קופסאות גבינת 9% או 5%

אוּכְמָנִיּוֹת

אופן ההכנה:

לרסק את הביסקויטים.

להמיס את המרגרינה ולערבב בבלנדר עם הביסקויטים, ולשטח בתבנית עגולה מספר 26.

להקציף את השמנת המתוקה.

להמיס בסיר את החלב והסוכר.

להמיס את הגילטין והמים ולהוסיף לתערובת החלב, לערבב עד לרתיחה ולקרר.

להוסיף לתערובת הקרה את החלמון.

להוסיף את הגבינה ולערבב היטב.

להוסיף את השמנת המתוקה ולשפוך מעל לבצק.

לשים מעל לעוגה אוכמניות ולהקפיא את העוגה.

עוגת גבינה בקצפת ואננס (בורדא לבישול)

החומרים:

125 גרם קמח
50 גרם סוכר
75 גרם חמאה
¼ כפית אבקת אפיה
1 חלמון
קורט מלח

1 ק"ג גבינה לבנה
1 קופסת פלחי אננס
קליפת תפוז מגורדת
12 דפי גילטיין
300 גרם סוכר
2 שקיות סוכר וניל
קליפת לימון מגורדת
2 כוסות שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

לנפות את הקמח ואבקת האפיה ולשים עם הסוכר, החלמון, החמאה והמלח עד שיווצר בצק פריך.

משהים במקום קר 15 – 10 דקות.

מרדדים את הבצק לעלה ומרפדים בו תבנית קפיצית.

מנקבים נקבים אחדים ואופים בחום 200 מעלות כ 12 דקות.

מערבבים את הגבינה עם ½ כוס מיץ אננס, סוכר, סוכר וניל, קליפת תפוז וקליפת לימון.

ממיסים את הגילטיין במיץ הדורים (תפוז רצוי) חם.

מקציפים לתוך תערובת הגבינה ומערבבים בזהירות עם הקצפת.

שופכים את הקרם על בסיס העוגה ואחר כך מוסיפים פלחי אננס לקישוט.

עוגת גבינה ושוקולד מוקפאת (נירה שויאר)

החומרים:

¼ ק"ג ביסקויטים מרובעים
½ כוס יין מתוק
200 גרם שוקולד מריר
½ ק"ג גבינה לבנה רכה
4 חלמונים
4 חלבונים
½ כוס סוכר

אופן ההכנה:

לטבול את הביסקויטים ביין ולסדר אותם בתבנית.
להמיס את השוקולד ולהעביר לקערה גדולה.
לבחוש את הגבינה והחלמונים ולהוסיף לשוקולד המומס.
להקציף את החלבונים עם הסוכר ולהוסיף לתערובת.
לצקת את התערובת מעל לביסקויטים.
לכסות את התבנית בנייר אלומיניום.
להקפיא לפחות 5 שעות.

עוגת קסטה מגבינה – מוקפאת (נירה שויאר)

החומרים:

750 גרם גבינה לבנה רכה
½ כוס סוכר
4 חלמונים
1 כף תמצית וניל
4 חלבונים
¼ כוס סוכר
½ ק"ג ביסקויטים מרובעים

½ כוס סוכר
¼ כוס אבקת קקאו
3 כפות מים
50 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

לערבב את הגבינה, הסוכר, החלמונים ותמצית הוניל.

להקציף את החלבונים והסוכר ולהוסיף לתערובת.

לסדר את הביסקויטים בתבנית.

לשפוך את התערובת ולסדר מעל שכבת ביסקויטים נוספת.

לבשל על אש קטנה סוכר, אבקת קקאו ומים עד להמסת הסוכר.

להוריד מהאש ולהוסיף את המרגרינה.

לצקת מעל לעוגה כשהקרום חם.

לכסות את התבנית בנייר אלומיניום.

להקפיא כ 5 שעות.

לחתוך את העוגה ולהקפיא שנית

עוגת גבינה קלסית אוורירית (מהעיתון)

החומרים:

6 ביצים
2 קופסאות גבינה שמנה
9 כפות סוכר
4 כפות קמח
2 חבילות סוכר וניל
קליפת לימון

אופן ההכנה:

להפריד את הביצים ולערבב את החלמונים עם הגבינה.

להוסיף 3 כפות סוכר, כף קמח וקליפת לימון ולערבב היטב.

להקציף את שלושת החלבונים עם הסוכר וניל ולאחד את שתי התערובות.

להפריד את 3 הביצים הנותרות, להקציף את החלבונים עם 6 כפות סוכר, להוסיף את החלמונים והקמח שנותר.

לשמן ולקמח תבנית אפיה ולאפות בחום בינוני נמוך כ 150 מעלות לפחות שעה.

עוגת גבינה

החומרים:

- 1 חבילת בישקויטים פתי בר
- 1 חבילת חמאה
- 1 כף סוכר
- 1 כף קינמון
- 2 קופסאות גבינה 9%
- 1 קופסת גבינה כחושה
- 6 ביצים
- 2 שמנת
- 4 כפות קמח
- כף מיץ לימון
- 1 חבילת סוכר וניל

אופן ההכנה:

לערבב את הבישקויטים, החמאה, כף סוכר וכף קינמון ולהכניס לפריזר לקרר.

לערבב את יתר החומרים אך את הביצים להפריד ולהוסיף קודם את החלמונים ואחר כך להקציף את החלבונים ולהוסיף אותם.

לשפוך לתבנית ולאפות בחום בינוני כשעה.

להשאיר את העוגה בתנור לפחות לעוד 15 דקות.

עוגה לבנה

החומרים:

- 1 חבילת קמח אסם תופח קטנה
- 1 חבילת מרגרינה בלי מלח
- 3 ביצים
- 1 ½ כוסות סוכר
- 1 חבילת סוכר וניל
- 1 שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים.

לאפות בתבנית משומנת בחום בינוני כ 50 דקות.

עוגה לבנה (נירה שויאר)

החומרים:

1 חבילת מרגרינה
1 כוס סוכר
4 חלמונים
1 כף תמצית וניל
קורט מלח
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח
 $\frac{1}{2}$ 1 שקיות אבקת אפיה
 $\frac{1}{2}$ 1 כוסות נוזלים – חלב, מים, מיץ
4 חלבוניים
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

300 גרם מרגרינה
1 כוס אבקת סוכר
3 ביצים
1 כף תמצית וניל
1 כף תמצית רום
1 כף מיץ לימון

$\frac{1}{2}$ כוס שקדים קלופים
1 כף שמן

אופן ההכנה:

לערבב את המרגרינה, הסוכר, החלמונים, תמצית וניל וקורט מלח. להוסיף את הקמח לסירוגין עם הנוזלים. להקציף את החלבוניים ולהוסיף את הסוכר ב 3 פעמים. להוסיף את הקצף לתערובת. לצקת לתבנית משומנת ולאפות בחום בינוני כ 70 – 60 דקות. להוציא את העוגה מהתבנית לאחר צינון של כ 15 דקות.

להכין את הקרם – להקציף את המרגרינה עם אבקת הסוכר 10 – 7 דקות עד שמתקבלת תערובת קרמית אוורירית. להוסיף את הביצים בזו אחר זו תוך כדי הקצפה. להמשיך להקציף ולהוסיף את תמצית הוניל, תמצית הרום ומיץ הלימון.

לחתוך את העוגה ל 3 שכבות. למרוח $\frac{1}{4}$ מכמות הקרם בין כל שכבה. לצפות את העוגה ביתרת הקרם.

לצקת על השקדים מים רותחים ולהשרות 5 דקות. לקלף ולקצוץ לחתיכות קטנות. לטגן טיגון קל ולפזר מעל לעוגה.

עוגת שוקולד (אמא)

החומרים:

4 ביצים
2 כוסות סוכר
1 וניל
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
2 כוסות נס קפה פושר
 $2\frac{1}{2}$ – 3 כוסות קמח
 $1\frac{1}{2}$ אבקת אפיה
 $\frac{1}{2}$ כוס קקאו

קרם:

2 כפות קקאו
4 כפות סוכר
קצת מים
 $\frac{1}{4}$ מרגרינה

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף.

להוסיף את החלמונים.

לערבב את הקמח עם הקקאו ואבקת האפיה.

להוסיף לסירוגין את הנוזלים ואת הקמח.

לאפות שעה בתנור.

עוגת שוקולד

החומרים:

3 ביצים
1 ½ כוסות סוכר
5 כפות קקאו
1 כף קוניאק
1 חבילת סוכר וניל
1 ½ כוסות קמח תופח
1 כוס לבן, אשל, שמנת חמוצה
1 חבילת מרגרינה בלי מלח

3 כפות סוכר
3 כפות קקאו
1/3 חבילת מרגרינה בלי מלח
1 ביצה טרופה

אופן ההכנה:

להקציף את הביצים, הסוכר, הקקאו, הקוניאק, סוכר וניל, קמח אסם לבן ומרגרינה לתערובת אחידה.

לאפות בתנור 250 – 200 מעלות כ ¼ שעה.

להרתיח 3 כפות סוכר, 3 כפות קקאו ו 1/3 מרגרינה.

להוריד מהאש ולהוסיף את הביצה הטרופה.

למרוח את הקרם מעל לעוגה.

עוגת שוקולד (גאולה רמתי)

החומרים:

100 גרם שוקולד מריר
3 כפות קקאו
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
 $\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
1 מרגרינה
7 ביצים
5 כפות פירורי לחם
 $\frac{1}{2}$ חבילת אבקת אפיה

אופן ההכנה:

לבשל את השוקולד, הקקאו, המים ו $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.
להוריד מהאש ולהוסיף את המרגרינה והחלמונים.
להקציף את החלבונים עם 1 כוס סוכר.
לערבב הכל ולהוסיף את פירורי הלחם ואבקת האפיה.
לאפות בחום בינוני כ 45 דקות.

עוגת שוקולד (חיה פיגנבוים)

החומרים:

100 גרם שוקולד מריר
¾ כוס מים
½ כוס סוכר
1 כף קקאו
150 גרם אגוזים
1 כוס קמח תופח אסם
5 חלמונים
5 חלבונים
½ כוס סוכר

קרם חלבי:

1 קצפת
2 כפות אבקת סוכר
1 כפית נס קפה

קרם פרווה:

2 חלבונים מוקצפים
100 גרם שוקולד מריר מומס
2 חלמונים

אופן ההכנה:

לבשל את השוקולד, המים, הסוכר והקקאו עד לקבלת תערובת אחידה.

להוריד מהאש ולהוסיף את האגוזים, קמח וחלמונים.

להקציף את החלבונים עם ½ כוס סוכר ולהוסיף לתערובת.

לאפות בתבנית משומנת בחום בינוני.

קרם חלבי – להקציף את הקצפת, אבקת הסוכר והנס קפה ולמרוח מעל לעוגה.

קרם פרווה – להמיס את השוקולד .

להקציף את החלבונים.

לערבב את השוקולד החלבונים והחלמונים ולמרוח מעל לעוגה.

לשמור במקרר.

עוגת שוקולד מהירה (מעיתון לאישה)

החומרים:

3 ביצים
2 כוסות סוכר
200 גרם מרגרינה בלי מלח
¼ כוס ברנדי
1 גביע אשל או גיל
3 כפות גדושות אבקת קקאו
3 כוסות קמח אסם תופח

לרוטב

1/3 כוס ליקר שוקולד
¼ כוס מים

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
25 גרם מרגרינה בלי מלח
3 כפות חלב
1 חלמון

אופן ההכנה:

לערבב את הביצים ולהוסיף את הסוכר, המרגרינה, הברנדי והאשל.

לערבב את הקמח והקקאו ולהוסיף לבלילה תוך כדי בחישה.

לאפות בתבנית 30 X 27 ס"מ בחום בינוני כ 45 דקות.

להשאיר בתנור כמה דקות לצינון.

לערבב את ליקר השוקולד והמים ולצקת מעל לעוגה.

לשים בסיר את השוקולד, המרגרינה והחלב עם קצת מים חמים ולבשל עד שהמרגרינה תימס.

להוריד מהאש ולהוסיף את החלמון תוך כדי בחישה.

לצקת את הרוטב מעל לעוגה.

עוגה בחושה עם קקאו (מהעיתון)

החומרים:

3 ביצים
¾ כוס סוכר
1 ½ כוסות קמח
½ שקית אבקת אפיה
2 כפות אבקת קקאו
75 גרם חמאה או מרגרינה
1 כף מרגרינה לשימון התבנית
מעט קמח לזריה בתבנית

אופן ההכנה:

לשבור את הביצים לצלוחית ולהעביר לקערה.

להניח את הקערה על סיר עם מים חמים (לא רותחים) ולהקציף את הביצים כשהסיר על אש קטנה.

להוסיף את הסוכר תוך כדי הקצפה עד שהבלילה תתנפח כפליים מהנפח המקורי של הביצים והסוכר.

להסיר מעל לאש ולהניח להתקרר.

להוסיף את הקמח תוך כדי בחישה וכן את אבקת האפיה והקקאו.

להמיס את החמאה על אש קטנה ולהוסיף לבלילה.

לבחוש הכל יחד.

לשמן תבנית אפיה במרגרינה ולזרות עליה מעט קמח.

לצקת את הבלילה לתבנית ולאפות בחום 180 מעלות 40 דקות.

עוגת קקאו

החומרים:

4 ביצים
1/4 כוסות סוכר
1 חבילת אבקת סוכר
1 חבילת מרגרינה בלי מלח
1 שקית אבקת אפיה
1 כוס נוזל
3 כפות קקאו
2 1/2 כוסות קמח
1 כף תמצית רום

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

להוסיף בהדרגה את יתר החומרים, תוך כדי הקצפה.

לאפות בחום בינוני.

עוגת שוקולד הונגרית – ריג'ואנס (מהעיתון)

החומרים:

4 ביצים
½ כוס סוכר
2 כפות קקאו

100 גרם שוקולד מריר
½ כוס אבקת סוכר
½ שקיות שמנת מתוקה
1 חבילת אבקת גלטין מומסת ב 1 כף מים חמים

אופן ההכנה:

להקציף את הביצים, הסוכר והקקאו .

לצקת ל 2 תבניות מלבניות גודל זהה (30 X 20 ס"מ) ולאפות כ 10 דקות.

להמיס את השוקולד מעל גבי אדים.

להוסיף את אבקת הסוכר ולבחוש.

לצנן מעט את התערובת ובינתיים להקציף את השמנת.

להבליע את הקצפת בתערובת השוקולד המומס.

להוסיף את הגילטיו המומס ולבחוש היטב.

להניח שכבת עוגה אחת על גבי צלחת ולמרוח מעליה את הקרם.

לכסות בשכבת העוגה השניה.

לשמור במקרר.

עוגת שוקולד ואגוזים (יפה לוי)

החומרים:

6 חלבונים
½ כוס סוכר
200 גרם שוקולד
½ כוס אגוזים קצוצים
½ כוס סוכר
קצת רום
200 גרם מרגרינה
6 חלמונים
1 שקית אבקת אפיה
2 כפות פירורי לחם

2 שמנת מתוקה
3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם ½ כוס סוכר.

להמיס בסיר מעל סיר או במיקרוגל את השוקולד עם האגוזים, ½ כוס סוכר ומעט רום, להוריד מהאש ולהוסיף את המרגרינה.

לערבב את החלמונים עם אבקת האפיה ופירורי הלחם.

נוצרו 3 תערובות.

לערבב את כולן ביחד.

לאפות בחום 170 – 160 מעלות כ 25 דקות.

להקציף את השמנת עם הסוכר.

לחתוך את העוגה ל 2 ולמרוח מחצית מהקרם ביו שתי שכבות העוגה ומחצית מעל לשכבה העליונה של העוגה.

לשמור במקרר.

עוגת שוקולד (מהעטיפה של עלים לעוגה וגלידה)

החומרים:

1 חבילת עלים לעוגה וגלידה
200 גרם שוקולד מריר
2 כפות קקאו
10 – 8 כפות סוכר
1 כפית נס קפה
8 כפות מים
2 כפיות תמצית וניל
100 גרם מרגרינה

אגוזים קצוצים או קוקוס – לא חובה לקישוט

אופן ההכנה:

לבשל את כל החומרים חוץ מהעלים והמרגרינה על אש קטנה – רצוי סיר בתוך סיר תוך כדי ערבוב מתמיד.

להוריד מהאש ולערבב את המרגרינה עד שהיא נמסה.

למרוח מהתערובת על גבי העלים.

את העלה האחרון ניתן לקשט עם אגוזים קצוצים או קוקוס.

עוגת שוקולד עם קוקוס (גאולה רמתי)

החומרים:

200 גרם שוקולד מריר
1 חבילת חמאה
200 גרם קוקוס
7 ביצים
 $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
2 כפות קוניאק
3 כפות חלב
1 קצפת
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם 1 כוס סוכר עד שיתקשה ולהוסיף את הקוקוס.
לאפות בחום בינוני.

לבשל על אש בינונית את השוקולד, החלב, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר והקוניאק.

להוריד מהאש ולהוסיף את החמאה ואת החלבונים.

לחכות שיתקרר ולהכניס לפריזר ל 10 דקות.

להוציא מהפריזר ולהקציף את התערובת.

להקציף את הקצפת עם 2 כפות סוכר.

לשים בתבנית בשכבות:

שכבה 1 – החלבונים והקוקוס.

שכבה 2 – השוקולד, החלב, הסוכר והקוניאק.

שכבה 3 – הקצפת.

לשמור במקרר.

עוגת שוקולד וקוקוס (יפה לוי)

החומרים:

7 ביצים
1 כוס סוכר
1 ½ כוסות קמח
1 חבילת אבקת אפיה
1 סוכר וניל
3 כפות רום
100 גרם שוקולד לעוגה מגורד
1 כוס קוקוס
1/3 כוס שמן
1/3 כוס מים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.
לערבב את החלמונים עם אבקת האפיה.
לערבב את הקמח עם הקוקוס והשוקולד.
לערבב את המים, השמן והרום שיוצר ביחד 1 כוס.
לערבב את החלבונים עם החלמונים, הקמח והנוזלים לסירוגין.
לאפות בחום בינוני.

עוגת מוס שוקולד (מהעיתון)

החומרים:

1 ½ כוסות פירורי עוגיות
80 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
2 כפות ברנדי

200 גרם שוקולד מריר
2 ביצים
½ כוס שמנת לקפה
2 כפות קפה חזק (ממיסים 1 כפית נס קפה ב ½ כוס מים רותחים)
2 כפות ברנדי

אופן ההכנה:

לטחון במעבד מזון את פירורי העוגיות עם החמאה והברנדי עד לקבלת תערובת אחידה ולשטח בתבנית.

להמיס את השוקולד בסיר כפול ולהעביר למעבד מזון.

לחמם את השמנת לקפה עד רגע לפני נקודת הרתיחה.

להוסיף למעבד המזון.

להוסיף את הברנדי והקפה ולבחוש כחצי דקה.

להוסיף את הביצים ולבחוש עוד 2 ½ דקות.

למזוג את המוס על התחתית.

לכסות בניילון נצמד ולשים במקפיא כשעה שעתיים.

עוגת שוקולד קלילה

החומרים:

100 גרם שוקולד מריר
3 כפות קפה שחור
100 גרם מרגרינה
4 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{4}$ כפית קרם טרטר
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח

אופן ההכנה:

לשבור את השוקולד לקוביות ולהמיס אותם בתוך 3 כפות הקפה שחור בסיר קטן על אש נמוכה.
כשהשוקולד נמס להוריד מהאש ולהוסיף את המרגרינה עד שתימס.
להקציף את החלמונים ולהוסיף מחצית מהסוכר והשוקולד הנמס.
להקציף את החלבונים, להוסיף את קרם הטרטר ומחצית הסוכר.
לערבב את החלמונים עם החלבונים.
לאפות בחום בינוני כ 40 דקות בתבנית מספר 20.

רולדת שוקולד

החומרים:

5 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
3 כפות קקאו גדושות
1 כף קמח גדושה
2 שקיות שמנת מתוקה
 $\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר
1 כפית תמצית וניל
פירורי שוקולד

אופן ההכנה:

להקציף את החלמונים ולהוסיף את הסוכר.
לנפות את הקמח והקקאו ולהבליע אותם בקצף.
להקציף את החלבונים ולהבליע גם אותם בתערובת.
לאפות בתבנית שטוחה 40 X 28 ס"מ מעל לנייר פרגמנט משומן בחום בינוני כ 12 דקות.
להוציא את העוגה מהתנור ולגלגל את העוגה בעזרת מגבת לרולדה.
להניח להתקרר עם המגבת.
בינתיים להקציף את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר ותמצית הוניל.
לפתוח את הרולדה, להוציא את המגבת ואת נייר הפרגמנט ולמרוח את הקרם.
לשמור את העוגה במקרר.

רולדת שוקולד

החומרים:

3 ביצים
½ כוס סוכר
½ כוס קמח
1 כף קקאו

50 גרם חמאה או מרגרינה
1 כוס אבקת סוכר
1 כף קקאו

אופן ההכנה:

לטרוף את הביצים ולהוסיף בהדרגה סוכר, קמח וקקאו.
להכניס לתבנית אפיה נייר פרגמנט משומן ולשפוך לתוכו את התערובת.
לאפות בחום גבוה מאד במשך 12 – 10 דקות.
להוציא את העוגה ולגלגל יחד עם מגבת לרולדה.
להניח להתקרר.
להקציף את הסוכר, המרגרינה והקקאו.
כשהעוגה קרה לצפות אותה בקרם.

עוגת שוקולד עשירה (קמח אסם)

החומרים:

2 ½ כוסות קמח אסם תופח
3 כפות קקאו לא ממותק
100 גרם שוקולד מריר
50 גרם חמאה
200 גרם מרגרינה ללא מלח
1 ½ כוסות סוכר
1 כפית תמצית וניל
5 ביצים
1 כוס חלב
1 שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום בינוני גבוה 190 – 170 מעלות.

משמנים תבנית אפיה עגולה בקוטר 26 – 24 ס"מ.

מערבבים את הקמח עם הקקאו ומניחים בצד.

ממיסים את השוקולד עם החמאה במיקרוגל או מעל אדים ובוחשים לקרם חלק ומניחים לו להתקרר.

מקציפים את המרגרינה עם הסוכר לקרם חלק.

מוסיפים את תמצית הוניל והביצים בזו אחר זו תוך הקצפה מתמדת.

מוסיפים את החלב ואת קרם השוקולד.

מקטינים את מהירות ההקצפה ומוסיפים לסירוגין את הקמח (עם הקקאו) והשמנת החמוצה עד לקבלת בלילה סמיכה ואחידה.

יוצקים את הבלילה לתבנית האפיה ואופים במרכז התנור כ 40 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש.

מצננים לפני ההגשה.

עוגת שוקולד

החומרים:

4 ביצים
100 גרם שוקולד מריר
2 כפות קקאו
1 ½ כוסות סוכר
1/2 כוס חלב
1 כוס קמח אסם תופח
1 חבילת מרגרינה

אופן ההכנה:

להמיס על האש – חלב, קקאו, שוקולד וסוכר כאשר השוקולד ימס להסיר מהאש.

להוסיף את המרגרינה ואחר כך את הביצים אחת אחת.

לבסוף להוסיף את הקמח ולאפות בחום בינוני.

טורט שוקולד שקדים ודבש (חזה דגני)

החומרים:

175 גרם שוקולד מריר
175 גרם חמאה
4 ביצים מופרדות
3 כפות דבש
 $\frac{1}{2}$ כוס שקדים טחונים
 $\frac{1}{4}$ כוס קמח
קורט מלח
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר

175 גרם שוקולד מריר
100 גרם חמאה
2 כפות דבש

50 גרם שוקולד
מעט חלב

אופן ההכנה:

להמיס את השוקולד עם החמאה על אדים ולהסיר מהאש.

בקערה נפרדת להקציף את החלמונים עם הדבש ולהוסיף בהדרגה את השוקולד המומס, השקדים והקמח.

בקערה נפרדת להקציף את החלבונים עם המלח והסוכר ולערבב עם תערובת השוקולד.

לאפות 30 – 25 דקות.

להפוך את העוגה אחרי שהצטננה.

להמיס את השוקולד עם החמאה והדבש על אדים, להוריד מהאש ולהניח להתקרר.

כשהתערובת מצוננת וסמיכה למרוח על העוגה.

להמיס 50 גרם שוקולד וחלב במיקרו ולקשט בסוף.

עוגת שוקולד עם נטיפי שוקולד (טלי מצליח)

החומרים:

$\frac{3}{4}$ כוס קמח תופח
1 כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס קקאו
 $\frac{1}{2}$ שקית אבקת אפיה
3 ביצים
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
 $\frac{3}{4}$ כוס מים או לבן
 $\frac{3}{4}$ - $\frac{1}{2}$ כוס ליקר או ברנדי
 $\frac{1}{2}$ חבילת שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

לערבב את הקמח, הסוכר, הקקאו ואבקת האפיה.
בקערה נפרדת לערבב את הביצים, השמן, המים והליקר.
לערבב את שתי התערובות, ולשפוך לתבנית אפיה.
לקמח את השוקולד צ'יפס ולפזר מעל לתערובת.
לאפות במיקרוגל כ 12 – 10 דקות.

עוגת שוקולד (מהעטיפה של קקאו עלית)

החומרים:

250 גרם שוקולד מריר עלית
1 כוס סוכר
 $\frac{3}{4}$ כוס חלב
3 כפות קקאו עלית
1 כפית אבקת קפה נמס עלית
200 גרם חמאה רכה
1 כפית תמצית וניל
5 ביצים מופרדות
1 כוס קמח תופח

אופן ההכנה:

לשמן ולקמח תבנית אפיה עגולה מספר 26.

לחמם תנור לחום בינוני.

להמיס בסיר את קוביות השוקולד, החלב, הקקאו, הקפה נמס, מחצית מכמות הסוכר.

לקרר את התערובת, להוסיף תמצית וניל ולהניח להצטנן.

להוסיף לתערובת חלמון אחר חלמון ולבחוש בעדינות.

להקציף את החלבונים עם יתרת הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה.

להוסיף לסירוגין את הקמח והקצף לתערובת השוקולד ולבחוש בתנועות איטיות כדי לא לשבור את

המרקם האורירי.

לשפוך את התערובת לתבנית ולאפות כ 40 דקות.

העוגה מוכנה כאשר קיסם עץ הננעץ בה יוצא יבש.

עוגת תופין קקאו (נירה שויאר)

החומרים:

6 חלבונים
1 כוס סוכר

6 חלמונים
2 כפות ברנדי
2 כפות שמן
1 כף תמצית וניל

קורט מלח
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח
 $\frac{1}{3}$ כוס אבקת קקאו

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר עד שמתקבל קצף גמיש
לבחוש היטב את החלמונים, הברנדי, השמן והוניל ולהוסיף לקצף.
לערבב את הקמח, הקקאו והמלח ולהוסיף לתערובת.
לאפות בתבנית מספר 26 משומנת בחום בינוני כ- 50 – 60 דקות.
להוציא מהתבנית לאחר צינון של כ- 15 דקות.

עוגת מוס שוקולד

החומרים:

250 גרם שוקולד מריר
150 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
2/3 כוס סוכר
5 ביצים מופרדות
100 גרם שקדים טחונים דק
אבקת סוכר

אופן ההכנה:

ממיסים בסיר כפול – שוקולד, חמאה וסוכר.
טורפים פנימה את החלמונים בזה אחר זה ומוסיפים את השקדים.
מקציפים את החלבוניים, מאחדים את הקצף עם קרם השוקולד.
לאפות בחום 190°C - 170°C כ- 40 50 דקות בתבנית קוטר 20 משומנת ומקומחת.
אחרי צינון העוגה בוזקים עליה אבקת סוכר.

עוגת מוס (דניאלה טנא)

החומרים:

לעוגה:

6 ביצים
5 כפות קקאו גדושות
1 כוס סוכר
2 כפות שמן

קצפת:

1 אינסטנט פודינג
1 שמנת מתוקה
1 כוס חלב

מוס:

100 גרם שוקולד
3 כפות מים חמים
3 כפות סוכר
תמצית רום
2 חלמונים
4 חלבונים
1 כפית נס קפה

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.
להקציף את החלמונים עם השמן ולהוסיף לחלבונים.
להוסיף את הקקאו ולערבב בעדינות.
לאפות בתבנית משומנת ומקומחת – בחום בינוני.

על הבצק למרוח את הקצפת.

על הקצפת למרוח את המוס:

שוקולד + רום + מים רותחים להמיס על אדים ולקרר.
להקציף חלבונים + סוכר, להוסיף 2 חלמונים ונס קפה
להוסיף הכל לשוקולד.

עוגת פירות (שרון כץ)

החומרים:

5 ביצים
1 כוס סוכר
1 ½ כוסות קמח
אבקת אפיה
תמצית וניל

או לחלופין לקנות בסיס של עוגה מוכן

לקישוט:

קופסת לפתן פירות או משמשים
אוכמניות
שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

מערבבים את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף.

מוסיפים את החלמונים, הוניל והקמח ולערבב.

לאפות בחום 180°C בערך שעה.

אחרי שהעוגה מתקררת לשפוך עליה את מיץ הליפתן והפירות.

על הפירות למרוח את האוכמניות.

ולבסוף לקשט בקצפת.

עוגת מישמשים (מהעיתון)

החומרים:

תבנית מלבנית 30 X 20 ס"מ
1 כוס סוכר
250 גרם מרגרינה בטעם חמאה (מזולה)
350 גרם קמח תופח
3 ביצים
1 כפית תמצית וניל
קליפת לימון מגורדת
כ 400 גרם מישמשים

אופן ההכנה:

במערבל או במעבד מזון מעבדים $\frac{3}{4}$ כוס סוכר עם המרגרינה, הביצים והקמח. מתבלים בתמצית וניל וקליפת לימון. מערבבים עד שנוצר תבילת אחיד וחלק. משמנים היטב את תחתית התבנית ואת הדפנות ומשטחים עליה את התבילת. חוצים את המישמשים ומסלקים את הגלעין. מסדרים את המישמשים בצפיפות מעל לבצק, והחתך כלפי מטה. זורים את $\frac{1}{4}$ כוס הסוכר הנותרת על פני המישמשים. אופים בחום בינוני במשך 45 – 35 דקות או עד שקיסם הננעץ לתוך הבצק יוצא יבש. מצננים את העוגה ומחלקים למנות בין המישמשים. אפשר להגיש עם מעדן חלב בטעם פירות שישמש כרוטב.

פירמידת דובדבנים (חזה דגני)

החומרים:

בצק:

150 גרם חמאה
150 מ"ל שמנת חמוצה 27% שומן (שמנת של פעם) – ¼ גביע
3 כוסות קמח
כפית אבקת אפיה
כפית סודה לשתיה
כפית חומץ
שקית סוכר וניל

מילוי:

2 צנצנות של דובדבנים ללא חרצנים

קרם:

¾ 3 גביעים שמנת חמוצה 27% (שמנת של פעם)
כוס סוכר
שקית סוכר וניל

אופן ההכנה:

ללוש את חומרי הבצק עד לקבלת בצק אחיד, לחלק ל- 10 כדורים ולהכניס למקרר לשעה בערך.
לרדד כל כדור בצק לפס ברוחב 4 ס"מ אורך כ- 20 ס"מ. להניח את הדובדבנים בשורה אחת במרכז הפס ולסגור.
להניח את הפסים הממולאים כשהפתח כלפי מטה, לאפות על נייר אפייה (אפשר לאפות את כל ה- 10 יחד).
לאפות בחום 200-250°C עד שהפסים משחימים כ- 10-20 דקות, לקרר אותם.
לסדר בתבנית על נייר כסף כפירמידה כשביניהם מורחים את קרם השמנת ואז עם נייר הכסף יוצרים את צורת הפירמידה ומכניסים למקרר.
כשהעוגה מתקררת מורידים את נייר הכסף והעוגה נשארת בצורת פירמידה.

עוגת דובדבנים משווארץ וולאד

החומרים:

4 ביצים
¼ לימון
2 כפות מים
100 גרם סוכר
75 גרם קמח
30 גרם קורנפלור
1 כף קקאו
½ כפית אבקת אפיה
50 גרם שקדים טחונים
מעט ציפורן טחונה וקינמון

למילוי:

1 ק"ג דובדבנים
3 כפות סוכר
3 כפות קורנפלור
2 כוסות ליקר מלאות שרי ברנדי
½ ליטר שמנת
1 סוכר וניל
1 כף סוכר
1 כפית גילטין

אופן ההכנה:

בסיס העוגה – מקציפים את החלבונים עם מיץ לימון ומים. מוסיפים סוכר בהדרגה תוך הקצפה. מערבבים את החלבונים עם הקצף. מנפים קמח, קורנפלור, קקאו ואבקת אפיה על תערובת הקצף מערבבים בה בזהירות שקדים, ציפורן וקינמון. אופים בחום בינוני 30 דקות. מוצאים את החרצנים מהדובדבנים ומבשלים אותם עם סוכר ו- ½ כוס מים - 5 דקות על אש קטנה. שופכים את המיץ לכלי ומסמיכים עם קורנפלור (בלול במים קרים). מוסיפים את הדובדבנים, מקררים ומערבבים עם השרי ברנדי. מניחים את הדובדבנים על בסיס העוגה. מערבבים אתה הגילטין המומס עם הקצפת. מורחים על הדובדבנים ומשהים במקום קר.

עוגת תפוזים

החומרים:

6 ביצים
6 כפות מים חמים
150 גרם סוכר
1 חבילת סוכר וניל
100 גרם קמח
75 גרם קורנפלור
1 כפית אבקת אפיה
1 קופסת מיץ תפוזים
מיץ מ- 2 לימונים
4 כפות סוכר
3-4 תפוזים ללא גרעינים
1 כוס שמנת מתוקה
1 כף סוכר

אופן ההכנה:

טורפים את החלמונים עם מים חמים, סוכר, סוכר וניל. מוסיפים את הקצף של החלבונים.

מנפים את הקמח (מעורב באבקת אפיה ובקורנפלור) על הקצף ומערבבים.

מצפים תבנית בנייר פרגמנט. אין משמנים. ממלאים בבצק.

אופים בחום 180°C במשך 35 דקות.

מחממים את מיץ התפוזים עם מיץ לימון, $\frac{1}{2}$ ספר מים וסוכר.

מטפטפים מהמיץ הזה על העוגה החצויה ברוחב, ולמעלה. מורחים מעל סירופ תפוזים ומקשטים בפרוסות תפוזים (את התפוז חוצים לרוחב).

מקשטים גם בקצפת ממותקת.

עוגת תפוזים (אסתר אלמליח)

החומרים:

5 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס מיץ תפוזים
 $\frac{1}{2}$ לימון סחוט + קליפה מגורדת
 $1 \frac{1}{2}$ כוסות סוכר
2 כוסות קמח אסם תופח
4 כפות שמן

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים ולאפות בחום בינוני.

עוגת תמרים

החומרים:

½ ק"ג תמרים ללא גרעינים
½ חבילת מרגרינה
½ כוס סוכר
1 ביצה
ברנדי
50 גרם אגוזים קצוצים
50 גרם צימוקים
1 חבילת בישקוטים "מרי" מפוררים
מעט קוקוס לקישוט – לא חובה

אופן ההכנה:

להתיך את המרגרינה בסיר ולהוסיף את הסוכר, הביצה, הברנדי והתמרים.
לבשל בבחישה עד שהתמרים יהיו רכים, למעוך במזלג.
להוריד מהאש ולהוסיף את האגוזים, צימוקים ובישקוויטים ולבחוש היטב.
להרטיב קל תבנית ולהניח את התערובת בתבנית ולשטח אותה.
להכניס למקרר למספר שעות ואחר כך לחתוך לריבועים ולפזר קוקוס לקישוט.

עוגת תפוחים מזוגגת

החומרים:

4 ביצים
2/3 כוס סוכר
קליפה מגורדת מחצי לימון
1 כוס קמח תופח

1 כוס סוכר
1 כוס מים
מיץ מלימון 1
4 כפות ריבה
1 כפית קורנפלור
8 – 6 תפוחים חתוכים ומקולפים

150 גרם חמאה או מרגרינה
1 ½ כוסות אבקת סוכר
3 חלמוני ביצה
מעט שוקולד מגורד

אופן ההכנה:

להקציף את הביצים והסוכר ולהוסיף קליפת לימון וקמח.

לשפוך ל 2 תבניות ולאפות בחום גבוה משך 25 – 20 דקות.

לבשל בסיר סוכר, מיץ לימון, ריבה ומים.

לערבב קורנפלור במעט מים ולהוסיף לתערובת עד שהתערובת תסמיך.

להוסיף את התפוחים ולבשל.

לבשל בסיר אחר את החמאה, סוכר וחלמוני הביצים.

למרוח חלק ממלית החמאה על חצי אחד משכבות העוגה.

למרוח מעל חלק מתערובת התפוחים.

להניח את השכבה השניה של העוגה ושוב למרוח את מלית החמאה ומעל לפזר שוקולד מגורד.

עוגת תפוחי עץ

החומרים:

5 תפוחי עץ חתוכים לקוביות
6 כפות יין אדם מתוק
 $1 \frac{1}{4}$ כוסות סוכר
3 ביצים
קליפת לימון
2 כוסות קמח אסם תופח
50 גרם צימוקים
50 גרם אגוזים
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן

אופן ההכנה:

לערבב סוכר, ביצים (שלמות), לימון, קמח ושמן.

להוסיף את תפוחי העץ.

לשפוך את התערובת לתבנית משומנת.

מעל לשפוך את היין, האגוזים והצימוקים.

לאפות בחום בינוני כ 45 דקות.

עוגת תפוחים (חזה דגני)

החומרים:

3 כוסות קמח רגיל
1 אבקת אפיה
5 חלמונים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
1 מרגרינה
 $2\frac{1}{2}$ קילו תפוחים

שמנת חמוצה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

אופן ההכנה:

להכין מכל החומרים בצק.

לקלף תפוחי עץ $2\frac{1}{2}$ – 2 ק"ג – להוציא חרצנים ולבשל עם כוס סוכר + קינמון – למעוך כמו פירה.

לשים את התערובת על הבצק.

לאפות יחד: להקציף 5 חלבונים + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, להוסיף שמנת חמוצה ולאפות עוד כ- 10 דקות להשחמה.

לאפות בחום בינוני.

עוגת תפוחים נוסח אלזס

החומרים:

125 גרם חמאה או מרגרינה
סוכר
קורט מלח
250 גרם קמח
1/8 ליטר מים או יין לבן
1 ק"ג תפוחים
2 ביצים
2 שקיות סוכר וניל
קליפת לימון מגורדת
1 כוס שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

טורפים יחד חמאה, 1 כף סוכר ומלח
מערבבים עם קמח מנופה ועם מים או יין לבן.
משהים את הבצק ½ שעה במקום קר
שמים את הבצק בתבנית ומניחים את התבנית במקום קר.
מקלפים את התפוחים וחוצים אותם. מוציאים את הבפנים וחורצים בצידם העגול חריצים.
שמים אותם על הבצק ומפזרים עליהם כף סוכר.
אופים בחום 225°C כחצי שעה.
טורפים ביצים, סוכר וניל, קליפת לימון ו- 50 גרם סוכר.
מערבבים עם השמנת ויוצקים על העוגה.
ממשיכים לאפות 10 דקות.

עוגת תפוחים

החומרים:

200 גרם חמאה/מרגרינה
קליפת לימון מגודרת
200 גרם סוכר
1 שקית סוכר וניל
4 ביצים
275 גרם קמח
1 ק"ג תפוחים
½ כפית קנמון
1 שקית פתיתי שקדים
אבקת סוכר

אופן ההכנה:

טורפים היטב את השומן הרך עם קליפת לימון.

מוסיפים בהדרגה ותוך כדי הקצפה סוכר, סוכר וניל וביצים.

מורחים את הבצק על נייר פרגמנט בתבנית אפיה גדולה. שמים עליו פרוסות קטנות של תפוחים ומפזרים למעלה סוכר וקנמון.

אופים בחום 200°C וכ- 30 דקות.

לבסוף מוסיפים למעלה שקדים ואבקת סוכר.

פאי תפוחים

החומרים:

250 גרם קמח
175 גרם חמאה/מרגרינה
קורט מלח
6 כפות מי קרח
1 ק"ג תפוחים
מיץ וקליפה מלימון 1
2 כפות סוכר
1 כפית סוכר וניל
קמצוץ קינמון
קמצוץ זנגביל
50 גרם צימוקים
2 כפיות קורנפלור
ריבת משמש
אבקת סוכר

אופן ההכנה:

לערבב – קמח, שומן, מלח

להוסיף מי קרח וללוש. מודדים 2 עלים – אחד גדול ואחד יותר קטן.

מנקבים את בסיס העוגה במזלג.

מערבבים פרוסות של תפוחים קלופים עם מיץ לימון, סוכר, סוכר וניל, קינמון, זנגביל וקורנפלור.

ממלאים בתערובת את בסיס העוגה ומכסים בעלה הקטן ביותר.

לוחצים את הקצוות זה לזה.

אופים בתנור בחום של 200°C כ- 40 דקות.

כשהעוגה חמה מורחים עליה ריבת משמש חמה ואח"כ אבקת סוכר.

פאי (מהעיתון)

החומרים:

2 ½ כוסות קמח
1 כפית מלח
1 כפית סוכר
230 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
½ - ¼ כוס מי קרח
מעט שעועית או אורז לפיזור מעל לבצק שלא יתפח

אופן ההכנה:

לערבב את הקמח, מלח, סוכר, חמאה ומי הקרח.
לשטח בתבנית ולשים מעל שעועית או אורז על מנת שהבצק לא יתפח.
לאפות בחום 200 מעלות במשך 18 – 15 דקות.

פאי

החומרים:

80 גרם מרגרינה
100 גרם קמח (קצת פחות מ 1 כוס)
70 גרם שקדים טחונים
50 גרם סוכר (1/4 כוס)
2 כפות מים
1 חלמון ביצה
4 – 3 טיפות תמצית שקדים

אופן ההכנה:

ללוש היטב את כל החומרים.

לרדד את הבצק ולרפד תבנית אפיה בקוטר 24 – 22 ס"מ, לרפד גם את השוליים.

לדקור את הבצק במזלג.

לאפות בחום בינוני כ 20 דקות.

למלא את הפאי בפירות העונה ולאפות שוב לפי סוג הפרי.

פאי

החומרים:

1 ½ כוסות קמח
125 גרם מרגרינה
3 כפות מים קרים
4 כפות אבקת סוכר

אופן ההכנה:

לערבב היטב את כל החומרים.

לשמן תבנית, לשטח את הבצק מעל ולאפות.

רולדה במילוי אגוזים

החומרים:

4 ביצים
4 כפות מים חמים
100 גרם סוכר
1 שקית סוכר וניל
קליפת לימון מגורדת
100 גרם קמח
25 גרם קורנפלור
1 קמצוץ אבקת אפיה
ליקר

המילוי:

1 ½ כוסות חלב
250 גרם חמאה
קרוקנט
2 כפות חמאה
3 כפות סוכר
150 גרם שקדים קלופים קצוצים

אופן ההכנה:

מכינים בצק ושמים אותו על נייר פרגמנט. אופים בחום 200°C כ- 15 דקות.

הופכים על גבי נייר.

מזלפים ליקר על הבצק המוכן ומגלגלי היטב יחד עם הנייר.

הקרם:

מחממים אבקת קרם לעוגות, חלב, חמאה (מרגרינה).

מחממים חמאה ומשחימים בה מעט את הסוכר וצולים בה את השקדים.

מקררים על גבי תבנית משומנת וממלאים את העוגה בקרם ומעל מפזרים את השקדים והקרוקנט.

רולדה עם ריבה

החומרים:

תבנית אפיה 20 X 20 ס"מ
4 ביצים
4 כפות סוכר
4 כפות קמח
1 כף מים

אופן ההכנה:

להקציף את הביצים, סוכר, קמח ומים.

לרפד את התבנית בנייר פרגמנט.

לאפות בחום בינוני כ 15 דקות.

להוציא מהתנור ולגלגל בעזרת מגבת לצורת רולדה ולחכות עם המגבת שיתקרר.

להוריד את המגבת ונייר הפרגמנט כשהעוגה חמה.

למרוח בריבה ולגלגל בחזרה.

עוגה (ציפי בודוד)

החומרים:

- 5 ביצים
- 1 ½ כוסות סוכר
- 2 כוסות קמח
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 חבילת מרגרינה בלי מלח
- 3 כפות ריבה
- 3 כפות קקאו
- 1 כוס אשל או כוס קוניאק

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים.

לאפות בתנור בחום נמוך כ 45 דקות.

עוגה מדפי ופלים (מרגלית מוסה)

החומרים:

1 חבילת דפי ופלים
100 גרם חלבה
1 חבילת מרגרינה
3 כפות סוכר
3 כפות קקאו
 $\frac{1}{2}$ כוס מים

אופן ההכנה:

להרתיח את החלבה, הסוכר, הקקאו והמים.

להוריד מהאש, להוסיף את המרגרינה ולערבב היטב עד שהכל ימס.

לסדר ופל בתבנית, לשפוך מעליו מעט מהתערובת ושוב ופל ותערובת לפי הגובה הרצוי.

לשמור במקרר.

בצק תופין לעוגה (אסתר אלמליח)

החומרים:

1 ביצה
1 כף סוכר
1 כף קמח
קליפת לימון מגורדת
תמצית וניל
1 חבילת סוכר וניל

אופן ההכנה:

לפי סוג העוגה הרצוי להכפיל את כל החומרים:

עוגת תופין רגילה 6 – 5 ביצים.

עוגת קקאו 4 – 3 ביצים.

עוגת שיש 4 – 3 ביצים.

רולדה 4 ביצים.

עוגה רומנית (עיזית בנוש)

החומרים:

3 חלמונים
¾ כוס סוכר
¾ חבילת מרגרינה רכה
½ כוס קמח תופח
1 כוס קמח תירס
1 גבינת 9%
3 אשל
3 חלבוניים
קורט מלח
מעט וניל

אופן ההכנה:

לערבב את החלמוניים, הסוכר והמרגרינה.

להוסיף לתערובת תוך כדי ערבוב את יתר החומרים.

לאפות ב 2 תבניות ארוכות כ 40 דקות.

עוגת שיש (אסתר אלמליח)

החומרים:

1 חבילת מרגרינה בלי מלח
1 כוס סוכר
1 חבילת אבקת סוכר
4 ביצים
 $2\frac{1}{2}$ כוסות קמח
1 חבילת אבקת אפיה
1 כוס נוזלים
1 כף קקאו
1 כף סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים.

לחלק ל 2 חלקים.

לחלק אחד להוסיף 1 כף קקאו ו 1 כף סוכר.

לערבב היטב.

לצקת לתבנית לסירוגין מכל חלק.

לאפות בחום בינוני.

עוגת שכבות (כוכבה דנה)

החומרים:

6 ביצים
3 כפות סוכר
1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כף קמח

1 כוס חלב
1 חבילת אינסטנט פודינג
1 שמנת מתוקה

2 שמנת מתוקה
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבון עם הסוכר.

להקציף את החלמון עם האינסטנט פודינג ו 1 כף קמח.

לערבב את שתי התערובות.

לאפות ב 2 תבניות שטוחות זהות.

להקציף את החלב, הפודינג והשמנת.

לשים עוגה אחת בצלחת יפה ולמרוח מעליה את הקרם.

לשים מעל את העוגה שניה .

להקציף 2 שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ולמרוח מעל לעוגה השניה.

לשמור במקרר.

עוגת 3 שכבות

החומרים:

1 חבילת אינסטנט פודינג שוקולד
7 ביצים
3 כפיות סוכר
1 חבילת אבקת אפיה
מעט רום
1 קצפת מתוקה
1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כוס חלב
1 כף סוכר
200 גרם שוקולד מומס
3 חלמונים
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לערבב את הפודינג שוקולד עם הביצים, 3 כפיות סוכר ומעט רום ולאפות.

להקציף את הקצפת, פודינג וניל, חלב וסוכר ולמרוח מעל לעוגה.

להקציף את השוקולד המומס, 3 חלמונים ו 2 כפות סוכר, ולמרוח מעל לעוגה.

לשמור במקרר.

עוגה ב 3 שכבות

החומרים לשכבה 1:

7 – 6 חלבונים
7 – 6 חלמונים
3 כפות סוכר
1 חבילת אינסטנט פודינג שוקולד

החומרים לשכבה 2:

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כוס סוכר
1 שמנת מתוקה

החומרים לשכבה 3:

3 חלבונים
3 חלמונים
150 גרם שוקולד
מעט חלב
1 כפית נס קפה

אופן ההכנה:

שכבה 1:

להקציף את החלבונים והסוכר ולהוסיף את החלמונים והפודינג.
לאפות בתבנית משומנת, ולתת להתקרר.

שכבה 2:

להקציף את הפודינג עם הסוכר והשמנת ולהוסיף מעל לשכבה 1.

שכבה 3:

לבשל את השוקולד עם החלב והנס קפה, ולהוריד מהאש.

להקציף את החלמונים ולהוסיף לתערובת.

להקציף את החלבונים ולהוסיף לתערובת.

למרוח מעל לשכבה 2.

עוגת שכבות (חזה דגני)

החומרים:

½ מרגרינה
1 ½ כוסות קמח רגיל
1 אבקת אפיה
¼ כוס סוכר
1 סוכר וניל
1 ביצה

קרם:

200 גרם שוקולד מריר
½ כוס סוכר
2 כפות נס קפה

קרם II:

1 שמנת מתוקה
1 כוס חלב
1 אינסטנט פודינג

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים ולאפות בתבנית משומנת עגולה

קרם:

לערבב את הנס קפה עם מעט מים ולבשל על אש קטנה.
להוריד ולהוסיף 1 חמאה או ½ מרגרינה בטעם חמאה.

לערבב ולהכניס למקרר ל- ½ שעה

להקציף 3 חלבונים.

את החלמונים להכניס לתוך השוקולד ולהכניס למקרר לחצי שעה נוספת.

להוציא מהמקרר, להוסיף את החלבונים ולשפוך על הבצק.

להכין את קרם מספר II – להקציף את כל החומרים ולשפוך מעל העוגה.

עוגת וניל שוקולד (מהעיתון)

החומרים:

6 ביצים מופרדות
2 כפות סוכר
1 שקית סוכר וניל
1 חבילת אינסטנט פודינג שוקולד

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כוס חלב
1 שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
1 כף חלב
50 גרם חמאה או מרגרינה
1 חלמון (לא הכרחי)

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים לקצף נוקשה.

להוסיף את הסוכר והסוכר וניל ולהמשיך להקציף עוד כדקה.

במטרפת יד מבליעים את החלמונים וטורפים פנימה את הפודינג.

משמנים תבנית קפיצית מספר 24 ויוצקים לתוכה את התערובת.

אופים בחום 165-160 מעלות כ 15 דקות.

מצננים על רשת צינון.

מערבבים את הפודינג וניל עם החלב והשמנת עד שנוצר קרם יציב.

למרוח את הקרם מעל לעוגה ולהכניס למקרר.

לבשל על אש בינונית נמוכה את השוקולד, החלב והחמאה תוך כדי בחישה עד שנוצר קרם חלק.

להוריד מהאש, לצנן ולהוסיף את החלמון.

לצנן מעט את הקרם ולצפות בו את העוגה.

לשמור במקרר.

טורט (אמא)

החומרים:

5 ביצים
1 כוס סוכר
1/4 כוסות קמח
1 כפית אבקת אפיה
1 סוכר וניל
2 כפות שמן

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר.

להוסיף בהדרגה את יתר החומרים.

לשפוך לתבנית משומנת ולאפות כשעה.

טורט (ליזי רואש)

החומרים:

6 בצים
6 כפות קמח
1 שקית אבקת אפיה
1 שקית סוכר וניל
2 כפות שמן
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.
לערבב את החלמוניים עם השמן.
לערבב את כל החומרים.
לאפות בתבנית משומנת בחום בינוני.

טורט (גירה שויאר)

החומרים:

6 חלבונים
1 כוס סוכר
6 חלמונים
2 כפות שמן
2 כפות מיץ לימון
1 כף תמצית וניל
1 קליפת לימון
קורט מלח
1 כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

לבחוש את החלמונים, שמן, מיץ לימון, תמצית וניל קליפת לימון וקורט מלח.

לערבב את הקמח עם אבקת האפיה.

לערבב את כל החומרים.

לאפות בחום בינוני כ 60 – 50 דקות.

טורט ממולא קצפת ופירות (חיה פיגנבוים)

החומרים:

5 ביצים
1 כוס סוכר
1 כוס קמח אסם
קליפת לימון מגורדת

1 שמנת מתוקה
 $\frac{1}{2}$ קופסת מישמש
דובדבנים מסוכרים
50 גרם אגוזים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים והסוכר.

להקציף את החלמונים וקליפת הלימון ולהוסיף תוך כדי הקצפה את הקמח.

לערבב הכל ולאפות בתבנית עגולה משומנת בחום נמוך.

לקרר את העוגה, להוציא את פנים העוגה (לצייר עגול קטן יותר מהעוגה ולחתוך אותו אבל לא עד לתחתית תיווצר צורה של כוס – קערה).

את פנים העוגה שמוציאים לפורר ולהוסיף מעט מיץ מישמש ולהוסיף לאט חתיכות מישמש ודובדבנים.

להקציף את השמנת ולשים על העוגה בשכבות שמנת ופירות.

עוגת טורט עם פירורי שוקולד (ליזי רואש)

החומרים:

6 ביצים
6 כפות קמח
1 שקית אבקת אפיה
1 סוכר וניל
2 כפות שמן
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

6 כפות קקאו
6 כפות סוכר
6 כפיות חלב או מים
50 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

לערבב את החלבונים עם הסוכר.
לערבב את החלמונים עם השמן.
לערבב הכל ולהוסיף קמח, אבקת אפיה וסוכר וניל.
לאפות בחום בינוני ולתת להתקרר.
כשהעוגה קרה לחצות את העוגה ל 2.
חלק תחתון להשאיר בתבנית.
להמיס על האש את הקקאו, הסוכר והמים.
להוריד מהאש, להוסיף את המרגרינה ולערבב עד לקבלת קרם חלק.
לפורר את החלק העליון של העוגה ולהוסיף לקרם השוקולד.
למרוח מעל לחלק התחתון של העוגה.

עוגת ספוג בסיסית

החומרים:

6 ביצים
1 כוס סוכר
1 כפית קליפת לימון מגורדת
3 כפיות מיץ לימון
2 כפות מים
1 כפית תמצית וניל
1 כוס קמח
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח
 $\frac{1}{2}$ כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

להקציף את החלמונים ולהוסיף בהדרגה $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, קליפת לימון, מיץ לימון מים ותמצית וניל.

להוסיף את הקמח ואבקת האפיה.

להקציף את החלבונים והמלח ו $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.

להעביר $\frac{1}{4}$ מן מכמות לחלמונים ותוך כדי ערבוב להעביר את השאר.

לאפות בחום בינוני בתבנית 24 – 22 ס"מ כ 45 דקות.

עוגת ספוג אגוזים

החומרים:

7 ביצים גדולות
1/3 כוס עמילן תירס
3/4 כוס קמח
1 כוס אגוזים טחונים דק
1 כוס סוכר
2 כפות שמן
2 כפות מים
מיץ מלימון שלם
1/2 כפית קליפת לימון מגורדת

אופן ההכנה:

להקציף את החלמונים ולהוסיף אליהם מחצית מכמות הסוכר, שמן ומים.

להוסיף מיץ לימון וקליפת לימון ולערבב.

להקציף את החלבונים ולהוסיף מחצית שניה של הסוכר.

להוסיף את קצף החלבונים לחלמונים ולערבב הכל יחד.

לערבב את הקמח עם העמילן ולהוסיף לתערובת ביחד עם האגוזים.

לאפות בסיר פלא 22 ס"מ קוטר בחום בינוני כ 60 – 50 דקות.

עוגת ספוג בטעם תפוז

החומרים:

7 ביצים
1 1/3 כוסות סוכר
2/3 כוס מיץ תפוזים
1 כפית קליפת תפוז מגורדת
1/4 כוסות קמח
1/2 כפית אבקת אפיה
קורט מלח
1/2 כפית קינמון
1/3 כוס אגוזים קצוצים

אופן ההכנה:

להקציף את החלמונים ולהוסיף מחצית הסוכר, מיץ התפוזים ולקליפת התפוז.

להוסיף את הקמח, אבקת האפיה והמלח.

להקציף את החלבונים ולהוסיף מחצית הסוכר.

להעביר בהדרגה אל תערובת החלמונים ולערבב היטב.

לאפות בחום בינוני בתבנית מספר 22 כשעה.

עוגת קפה

החומרים:

3 ביצים
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח תופח
1 כפית קפה נמס
3 כפות מים חמים
30 גרם מרגרינה או חמאה

1 שמנת מתוקה
1 כוס אבקת סוכר
 $\frac{1}{2}$ כפית קפה נמס $1\frac{1}{2}$ כפות מים חמים
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לטרוף את הביצים והסוכר.

לערבב את המים והקפה נמס ולהוסיף לתערובת הביצים.

להוסיף קמח וחמאה תוך כדי "קיפול".

לשפוך את התערובת ל 2 תבניות עגולות משומנות ולאפות בחום גבוה מאד כ 12 – 10 דקות.

להוציא מהתנור ולקרר.

להקציף שמנת מתוקה עם 2 כפיות סוכר.

למרוח מחצית מהקצפת בין שתי שכבות העוגה.

לערבב אבקת סוכר, מים וקפה נמס, לשפוך מעל לעוגה ולצפות את העוגה במחצית השניה של הקרם.

לשמור את העוגה במקרר.

עוגת מלאך

החומרים:

8 – 6 חלבוני ביצים

1 כוס קמח

½ כפית קרם טרטר

2/3 כוס סוכר

1 כפית תמצית שניף

2 כוסות אבקת סוכר

2 כפות מים חמים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

לערבב את הקמח וקרם הטרטר ולהוסיף לקציפת החלבונים.

להוסיף את תמצית הוניל.

לשפוך את התערובת לסיר פלא לא משומן ולאפות בחום בינוני כשעה.

להוציא את העוגה ולהפוך אותה חמה על גבי צלחת עד אשר תתקרר ותשתחרר לבד מהתבנית.

לערבב את אבקת הסוכר והמים החמים ולצפות את העוגה.

גלילת מוקה

החומרים :

4 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח
1 כפית תמצית וניל
אבקת סוכר
קרם מוקה

אופן ההכנה :

לחמם תנור לחום בינוני גבוה .

להכין תבנית שטוחה בגודל 28 X 40 ס"מ.

לשמן את התבנית ולצפות אותה בנייר פגרמנט משומן.

להפריד את החלמונים מהחלבונים.

להקציף את החלבונים ולהוסיף את הסוכר ואחר כך את החלמונים.

להוסיף את הקמח, אבקת האפיה, המלח והוניל.

לצקת לתבנית ולאפות במשך כ 12 דקות.

להוציא מהתנור, להפוך מעל מגבת ולגלגל את העוגה עם המגבת.

להכין את קרם המוקה ולצפות את העוגה.

לשמור את העוגה במקרר.

גלילת אגוזים

החומרים:

5 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $1\frac{1}{2}$ כוסות אגוזים טחונים
1 כפית אבקת אפיה

2 שקיות שמנת מתוקה
 $\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר
1 כפית תמצית וניל
שוקולד או אגוזים או דובדבנים לקישוט

אופן ההכנה:

לחמם תנור לחום בינוני.

להכין תבנית 40×28 ס"מ.

לשמן את התבנית ולצפות אותה בנייר פרגמנט משומן.

להפריד את החלמונים מהחלבונים.

להקציף את החלמונים ולהוסיף בהדרגה סוכר, אגוזים ואבקת אפיה.

להקציף את החלבונים ולהוסיף לתערובת החלמונים.

לאפות כ $\frac{1}{4}$ שעה.

להוציא מהתנור ולגלגל על מגבת, ולהניח להתקרר.

להקציף את השמנת עם אבקת הסוכר ותמצית הוניל.

למרוח על העוגה ולקשט מעל בשוקולד או אגוזים או דובדבנים.

עוגת בישקוטים עם קרם תפוזים

החומרים:

30 – 35 בישקוטים
1 – ½ כוס מיץ תפוזים
2 – 1 כפות מיץ לימון
200 גרם חמאה או מרגרינה
2 כוסות אבקת סוכר
1 כפית תמצית שניף
2 חלמוני ביצים
1 כוס מיץ תפוזים
2 כפות קורנפלור
קליפה מגורדת מ 2 תפוזים
קליפה מגורדת מ 1 לימון

אופן ההכנה:

לבחוש את החמאה והסוכר.

לבחוש את חלמוני הביצים, כוס מיץ תפוזים, קליפה מגורדת מתפוזים ולימון, תמצית שניף וקורנפלור.

לבשל את תערובת הביצים על גבי אש נמוכה עד שהתערובת תסמיך.

להסיר מהאש ולהמשיך לערבב.

לשפוך את התערובת המחוממת לתערובת החמאה, לערבב ולצנן במקרר.

לרפד תבנית בנייר פרגמנט.

לטבול בישקוטים במיץ תפוזים מעורב במיץ לימון ולסדר בתבנית.

לשפוך מעל את קרם התפוזים ולהניח מעל עוד שכבת בישקוטים.

לסיים בקרם מקושט בפלחי תפוזים.

עוגת בישקוטים עם קרם קפה

החומרים:

30 – 35 בישקוטים
½ - ¼ כוס חלב קר
½ - ¼ כוס קפה חזק
100 גרם חמאה או מרגרינה
1 כוס אבקת סוכר
2 כפות תמצית שניף
½ כוס אגוזים טחונים
1 חלמון ביצה
½ כוס קפה חזק
1 כף קורנפלור

אופן ההכנה:

לבחוש היטב חמאה וסוכר ולהוסיף את האגוזים.
לבחוש את הביצה, הקפה, הקורנפלור ותמצית השניף תוך כדי בישול על האש.
להסיר מעל לאש ולהמשיך לערבב.
לשפוך את התערובת לתערובת החמאה, לערבב היטב ולקרר במקרר.
לערבב חלב וקפה.
לטבול את הבישקוטים בחלב עם הקפה ולהניח בתבנית.
למרוח את הקרם מעל לבישקוטים ולהניח שוב שכבת בישקוטים.
לשמור במקרר.

עוגת ביסקויטים (חזה דגני)

החומרים:

1 מרגרינה בטעם חמאה
2 ביצים
1 אינסטנט פודינג וניל
1 כוס סוכר + 2 כפות
3 שמנת חמוצה
מעט חלב
2 שמנת מתוקה
ביסקויטים
שוקולד מגורד לקישוט

אופן ההכנה:

לערבב את המרגרינה, הביצים אינסטנט פודינג וניל ו 1 כוס סוכר.
להוסיף 3 שמנת חמוצה.
לשפוך את הכל מעל לביסקויטים טבולים בחלב.
להקציף 2 שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ולשפוך מעל לתערובת.
מעל לכל לגרר שוקולד.

עוגת קוקוס עדינה

החומרים:

1 שמנת מתוקה
1 ½ כוסות סוכר
3 ביצים
קליפת לימון מגורדת
¾ כוס קוקוס
1 ½ כוסות קמח אסם תופח

אופן ההכנה:

להקציף את השמנת עם הסוכר ולהוסיף את הביצים אחת אחת.
להוסיף בהדרגה תוך כדי בחישה את יתר החומרים.
להכניס לתבנית משומנת ולאפות.

רולדת קוקוס

החומרים:

100 גרם קוקוס
100 גרם אבקת סוכר
100 גרם חמאה
מעט רום

50 גרם בישקויטים פתי בר
1 ביצה
150 גרם אבקת סוכר
50 גרם אגוזים
1 כף קקאו
1 כפית קפה שחור
רום

אופן ההכנה:

לערבב היטב את הקוקוס, אבקת סוכר חמאה ומעט רום עד שיווצר מעין בצק לבן.

להניח ניילון על תבנית ולשטח לשכבה שווה בתבנית מלבנית.

לערבב את הבישקויטים, הביצה, אבקת הסוכר, האגוזים, הקקאו, הקפה והרום, שיווצר מעין בצק שחור.

לשטח את הבצק השחור מעל גבי הבצק הלבן ולגלגל לרולדה.

להכניס למקרר.

עוגת מדוזה

החומרים:

300 גרם בישקויטים מפוררים
150 גרם מרגרינה רכה

2 כוסות מים רותחים
1 כוס סוכר
1 חבילת גילי אננס
300 גרם גבינה שמנה

אופן ההכנה:

לערבב את הבישקויטים והמרגרינה ולשטח בתבנית עגולה.

לערבב לחוד את המים, הסוכר והגילי ולקרר.

להוסיף את הגבינה לתערובת הגילי ולערבב עד שיווצר קרם אחיד.

לשפוך את התערובת על הבצק.

לשמור במקרר.

עוגה אנגלית (אסתר אלמליח)

החומרים:

1 חבילת מרגרינה בלי מלח
1 כוס סוכר
1 חבילת אבקת סוכר
4 ביצים
2 ½ כוסות קמח
1 חבילת אבקת אפיה
1 כוס נוזלים
50 גרם אגוזים
50 גרם צימוקים
30 גרם צינטרנט

אופן ההכנה:

להקציף את כל החומרים ולאפות בחום בינוני.

עוגה מבצק בחוש (אסתר אלמליח)

החומרים:

1 חבילת מרגרינה בלי מלח
1 כוס סוכר
1 חבילת אבקת סוכר
4 ביצים
2 ½ כוסות קמח
1 חבילת אבקת אפיה
1 כוס נוזלים

ניתן לסיים במספר טעמים:

1. עוגת קקאו
3 כפות קקאו
1 ½ כפות סוכר
1 כף תמצית רוט
2. עוגת שיש
לחלק ל 2 חלקים
לחלק אחד להוסיף 1 כף קקאו
1 כף סוכר
לצקת לתבנית לסירוגין
3. עוגה אנגלית
50 גרם אגוזים
30 גרם צינטרנט
50 גרם צימוקים

אופן ההכנה:

להקציף את חומרי התערובת.
לבחור בטעם המועדף ולהקציף גם אותו.
לאפות בחום בינוני.

עוגת אלף נשיקות (מהעיתון)

החומרים:

300 גרם נשיקות – עוגיות "באזה" שבורות לפירורים
150 גרם אגוזי מלך שבורים גס
2 שקיות שמנת מתוקה

ניתן לסיים במספר טעמים:

1. 2 כפיות נס קפה
2. 1 כפית נס קפה ו 2 כפיות קקאו
3. 100 גרם שוקולד מריר מגורד

אופן ההכנה:

להקציף את השמנת המתוקה ולהוסיף בכף את הנשיקות, האגוזים והסיומת המועדפת.

לשפוך לתבנית אינגליש קייק מרופדת בניילון עטיפה ולהקפיא.

ניתן להוסיף קופסת ליפתן קוקטיל פירות מסונן לתערובת.

עוגת שמנת

החומרים:

1 חבילת מרגרינה
1 חבילת קמח אסם תופח קטנה
2 ביצים
1 ½ כוסות סוכר
2 חבילות סוכר וניל

1 חבילת מרגרינה
2 ביצים
1 כוס סוכר
2 חבילות סוכר וניל
3 שמנת חמוצה

אופן ההכנה:

ללוש מרגרינה, קמח, ביצים סוכר וסוכר וניל לבצק אחיד.

לחלק את הבצק ל $\frac{1}{4}$ ו $\frac{3}{4}$, ולאפות כל חלק בנפרד בתבנית משומנת כ 20 – 10 דקות.

לבחוש את המרגרינה, הביצים, הסוכר, סוכר הוניל עד שיתקבל קרם לבן ואחיד.

להוסיף את השמנות אחת אחת ולבחוש ביד.

להוסיף את הקרם על $\frac{3}{4}$ הבצק האפוי לאחר שהתקרר.

לפורר את ה $\frac{1}{4}$ הנותר ולפזר על הקרם.

אפשר לפזר גם פירורי שוקולד וצימוקים מעל.

להכניס למקרר.

עוגת עוקץ הדבורה (חנה שטיינברג)

העוגה יוצאת מאד נמוכה ונשברת.

החומרים:

1 כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה
 $\frac{3}{4}$ 1 כוסות סוכר
1 חבילת סוכר וניל
3 ביצים
1 כף חמאה
 $\frac{1}{2}$ כוס חלב

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
1 כוס חלב
1 שנת מתוקה

50 גרם אגוזים קצוצים גס
1 כף שמנת חמוצה
2 כפות חמאה
3 כפות סוכר
 $\frac{1}{2}$ כפית נס קפה
טיפת מים

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם $\frac{3}{4}$ כוס סוכר.
להמיס את החמאה עם החלב על האש.
לערבב את הקמח, אבקת האפיה, 1 כוס סוכר, סוכר וניל והחלמונים.
לערבב הכל יחד.
לאפות ולקרר.

להקציף את הפודינג עם החלב והשמנת.
לחצות את העוגה ולמרוח את כל הקרם בין שתי שכבות העוגה.

להמיס על אש קטנה את האגוזים, השמנת החמוצה, החמאה, הסוכר, הקפה נמס וטיפת מים.
לפזר את הציפוי מעל לעוגה כשהעוגה קרה והציפוי חם.

עוגת עוקץ הדבורה (ליזי רואש)

החומרים:

6 ביצים
1 ½ כוסות סוכר
1 ½ כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1 סוכר וניל
½ כוס חלב פושר
2 כפות חמאה
50 גרם אגוזים קצוצים
2 כפות דבש
50 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
1 שקית שמנת מתוקה
2 כפות סוכר
1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה:

להפריד את הביצים ולהקציף את החלבונים עם 3/4 כוס סוכר.

להקציף את החלבונים עם ¼ כוס הסוכר הנותר ולהוסיף קמח, אבקת אפיה, סוכר וניל, חלב וחמאה. לבחוש עד שנוצרת עיסה חלקה.

לערבב את שתי התערובות בזהירות.

לשמן ולקמח תבנית אפיה.

לצקת את העיסה ולאפות בחום בינוני.

לפני שעוגה מוכנה להמיס בסיר אגוזים, מרגרינה ודבש ולשפוך מעל לעוגה.

להמשיך לאפות עד שהעוגה מזהיבה.

לחצות את העוגה לשניים.

להפריד מהתבנית שהדבש לא ידבק לתבנית.

להקציף שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג וניל ולמרוח על העוגה באמצע.

עוגת פרג עם ציפוי

החומרים:

6 ביצים
1/4 כוסות סוכר
200 גרם פרג טחון
50 גרם אגוזים קצוצים
50 גרם צימוקים
2 כפות שמן

1 חבילת שוקולד מריר
1/3 חבילת מרגרינה
2 כפות חלב

אופן ההכנה:

להפריד את החלבונים ולהקציף אותם עם הסוכר.

להוסיף 2 כפות שמן, אגוזים וצימוקים ולבסוף את הפרג.

לאפות בחום נמוך כשעה.

להמיס בסיר מעל סיר את השוקולד, המרגרינה והחלב ולשפוך מעל לעוגה.

עוגת פצפוצי אורז

החומרים:

4 כפות קקאו
3 כפות דבש
1 כוס סוכר
1 מרגרינה בלי מלח
פצפוצי אורז

אופן ההכנה:

להרתיח את הקקאו, הדבש והסוכר.

להוריד מהאש, להוסיף את המרגרינה ולערבב היטב עד שהמרגרינה תימס.

להוסיף פצפוצי אורז ולערבב עד שכל הפצפוצים יכוסו ברוטב.

לשפוך לתבנית ולהכניס למקרר.

עוגת פצפוצי אורז (מהעיתון)

החומרים:

100 גרם שוקולד מריר
50 גרם מרגרינה ללא מלח
2 כפות מים
2 כוסות פצפוצי אורז
50 גרם צימוקים – לא חובה
50 גרם אגוזים קצוצים – לא חובה

אופן ההכנה:

לבשל בסיר מעל סיר עם מים רותחים שוקולד ומרגרינה עד שהמרגרינה תימס.

להוריד מהאש, להוסיף את יתר החומרים ולערבב היטב.

לשטח בתבנית אפיה ולשמור במקרר.

עוגת פצפוצי אורז

החומרים:

½ חבילת פצפוצי אורז
3 כפות דבש
100 גרם חלבה
1 חבילת מרגרינה
3 כפות קקאו
3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לערבב את המרגרינה עם הסוכר והקקאו.

להוסיף את הדבש והחלבה ואחר כך את פצפוצי האורז.

לשטח בתבנית אפיה ולשמור במקרר.

עוגת ביסקויטים

החומרים:

½ ק"ג ביסקויטים פתי בר
1 חבילת מרגרינה בלי מלח
2/3 כוס חלב
2 כפות קקאו
½ כוס סוכר
50 גרם שוקולד
2 ביצים טרופות

אופן ההכנה:

לשבור את הביסקויטים לחתיכות.

לבשל סוכר, קקאו, חלב ושוקולד.

להוריד מהאש ולהוסיף את המרגרינה והביצים.

לשפוך ¼ מהתערובת על הביסקויטים ולערבב.

להוסיף מעל את ה ¼ מהתערובת שנותרה.

עוגת בישקוטים קרה (עידית בנוש)

החומרים:

בישקוטים
200 גרם שוקולד מריר
1 מרגרינה בטעם חמאה
1 כוס נס קפה
מעט ברנדי
4 ביצים
מעט סוכר

1 שמנת מתוקה
3 – 2 כפות סוכר
אגוזי המלך

אופן ההכנה:

להמיס את השוקולד עם המרגרינה ולתת להתקרר.
להוסיף 4 חלמונים תוך כדי ערבוב.
להקציף 4 חלבונים עם מעט סוכר ולהוסיף לקרם.
לטבול את הבשקוטים בנס קפה עם ברנדי ולסדר בתבנית.
למרוח מחצית מהקרם ושב לסדר שכבת בישקוטים.
להקציף את השמנת המתוקה עם הסוכר ולמרוח מעל העוגה.
לפזר מעל אגוזי המלך.

עוגת קינמון (שרה בן יעקב)

החומרים:

- 1 שמנת חמוצה
- 2 ביצים
- 2 כפיות סוכר וניל
- 2 כוסות קמח
- 1 כוס סוכר
- $\frac{1}{2}$ חבילת מרגרינה
- 1 כפית סודה לשתיה
- 2 כפיות אבקת אפיה

- $\frac{1}{2}$ כוס אגוזים קצוצים
- $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
- 1 כפית קינמון

אופן ההכנה:

לערבב את השמנת, ביצים ווניל.

לערבב מרגרינה וסוכר.

לערבב קמח, אבקת אפיה וסודה לשתיה.

לערבב הכל.

לערבב את האגוזים עם הסוכר והקינמון.

לשפוך לתבנית משומנת מחצית מהבצק ולפזר מעל מחצית מהאגוזים הסוכר והקינמון.

לשפוך את המחצית השנייה של העוגה ושוב לפזר את שארית האגוזים, הסוכר והקינמון.

לאפות בחום בינוני.

עוגת קסטה (יפה לוי)

החומרים:

6 חלבונים
1 כוס סוכר
2 כפות קמח
 $\frac{3}{4}$ כוס אגוזים קצוצים
100 גרם שוקולד מריר מגורד גס
6 חלמונים
1 שקית אבקת אפיה
1 אינסטנט פודינג שוקולד

1 שמנת צמחית
1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף קשה.

לערבב את הקמח, האגוזים והשוקולד.

לערבב את החלמונים עם אבקת האפיה.

לערבב את כל 3 התערובות ולהוסיף את אינסטנט פודינג השוקולד.

לאפות בחום בינוני.

להקציף את השמנת עם האינסטנט פודינג וניל והסוכר ולמרוח מעל לעוגה.

עוגת גלידה מנגו (מהעטיפה עלים לעוגה)

החומרים:

- 1 חבילת עלים לעוגה וגלידה
- 2 מיכלי שמנת מתוקה
- 1 שפורפרת חלב ממתוק
- 1 מיכל תרכיז מנגו קפוא (אפשר להחליף בלימון או אננס)

אופן ההכנה:

- מקציפים את השמנת לקצפת מוצקה.
- מנמיכים את מהירות המערבל.
- מוסיפים את החלב המרוכז בזילוף איטי.
- מוסיפים את התרכיז הקפוא (אין צורך להפשיר).
- מערבבים מעט עד לקבלת קרם אחיד.
- מורחים על גבי העלים ומקפיאים.
- לפני ההגשה ניתן לקשט עם סירופ שוקולד.

קרם שניט – עוגת נפוליאון

החומרים:

2 קופסאות אינסטנט פודינג וניל
 $\frac{1}{2}$ ליטר חלב
1 גביע שמנת מתוקה

עלים לקרם שניט
אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

להקציף את הפודינג עם החלב והשמנת.

למרוח את כל הקרם על עלה מהבצק עלים ושים מעל את העלה השני.

לפזר מעל אבקת סוכר.

לשמור במקרר.

קֶרֶס בּוּרִיָּה

החומרים:

4 ביצים
14 גרם גילטין
1 ¼ כוסות חלב
1 כף עמילן תירס
2/3 כוס סוכר
1 כפית תמצית וניל
1 כף קוניאק
2 כפות סוכר
1 שקית שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

להפריד את הביצים.
לשים את הביצים בסיר בינוני של אמייל או אלומיניום ואת החלבונים במיקסר.
להשאיר את הקערה מחוץ למקרר עד להקצפה.
לשים את הגילטין ב-1/4 כוס מים קרים ולערבב עד שהגילטין מתרכך מעט.
לטרוף את החלמונים שבסיר.
להוסיף לחלמונים בהדרגה את החלב ולהמשיך לבחוש.
להוסיף את עמילן התירס והסוכר ולערבב היטב עד שלא ישאר כל גוש.
להוסיף לסיר את הגילטין המרוכך.
לחמם את התערובת על אש נמוכה או על סיר אחר ובו מים רותחים.
לבחוש את התערובת בשעה שהיא מתחממת בכף עץ גדולה, עד שהסוכר והגילטין נמסים לגמרי והתערובת מתחילה להסמיך מעט.
התערובת צריכה להגיע כמעט עד לרתיחה אך אסור שתרתח ממש – משך החימום כ-7 – 5 דקות.
לסנן את התערובת דרך מסננת רשת לתוך קערה בינונית ולהוסיף תמצית וניל וקוניאק.
לצנן את התערובת עד שתהיה קרה וסמיכה מעט (כמו דבק) כדי לזרז את הצינון שימי את הכלי במים קרים.
לבחוש מפעם לפעם כדי למנוע גושים וכדי לדעת מתי התערובת בסומך הרצוי.
להקציף את החלבונים עד שיווצר קצף יציב.
להוסיף לחלבונים 2 כפות סוכר ולהקציף עד שהקצף יהיה נוקשה ומבריק.
להוסיף ¼ מכמות הקצף לתערובת החלמונים ולערבב בעדינות.
להעביר את התערובת בחזרה אל קערת הקצף ולהבליע אותה בתנועות של קיפול לתוך הקצף.
להקציף את השמנת המתוקה ולהוסיף אותה לתערובת לערבב בעדינות עד שלא יראו את עקבות הקצפת.
לצקת את התערובת לתבנית מתכת שקיבולה 5 כוסות.
לכסות את התערובת בפלסטיק או בנייר פרגמנט.
לצנן את הקצפת במקרר למשך 5 שעות או כל הלילה.
לחלק למנות.

קציפה בווארית בטעם קפה

החומרים ל 10 – 8 מנות :

9 גרם גילטין
½ כוס סוכר
2 כפות קפה נמס
2 ביצים
1 כוס חלב
1 כף ליקר קפה
1 שקית שמנת מתוקה

אופן ההכנה :

לשים בסיר אלומיניום את הגילטין, וסוכר והקפה נמס ולערבב.
להפריד את הביצים.
לטרוף את החלמונים ולהוסיף את החלב בבחישה.
לצקת את התערובת לסיר ולבחוש.
לחמם את התערובת שבסיר מעל אש בינונית נמוכה כ 5 דקות עד שהסוכר והגילטין נמסים לגמרי.
לערבב בכל עת החימום.
להסיר מעל לאש, לצנן עד שהתערובת נעשית קרה ומתחילה להיות סמיכה.
להקציף את החלבונים ולהוסיף סוכר עד שיווצר קצף נוקשה.
לצקת את תערובת הקפה לקצף כ 1/3 בכל פעם ו"לקפלי" לאחר כל הוספה.
להוסיף את הליקר.
להקציף את השמנת המתוקה עד שתתקבל קצפת יציבה ולערבב אותה בעדינות לתוך התערובת.
לצקת את התערובת המוכנה לתבנית מתכת שקיבולה 4 כוסות.
לכסות בפלסטיק או בנייר פרגמנט ולשמור במקרר לפחות 6 שעות או במשך כל הלילה.
כשעה לפני ההגשה להוציא מהתבנית, לשים על צלחת הגשה נאה ולקשט בקצפת ובתלתלי שוקולד.
לשמור במקרר.

להכנת תלתלי שוקולד – להשתמש בקולף ירקות – לקלף פרוסות דקות של חפיסת שוקולד והפרוסות תיראנה כתלתלים.

עוגת אננס מהופכת

החומרים:

50 גרם מרגרינה
6 כפות סוכר
1 קופסת פלחי אננס
3 ביצים
1 כוס סוכר
1/3 כוס מיץ אננס מהקופסה
1 כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

לרכך את המרגרינה ולשמן היטב בכל הכמות את תחתית התבנית (גודל 20 X 20 ס"מ).
לפזר את 6 כפות הסוכר כך שיכסו את כל התחתית.
לסדר את פרוסות האננס על התחתית.
להקציף את הביצים – שלמות ולהוסיף בהדרגה את הסוכר ומיץ האננס.
להמשיך להקציף ולהוסיף את הקמח ואבקת האפיה.
לצקת הכל על האננס.
לאפות בחום בינוני כ 45 דקות.

עוגת דובוש (אשתו של מירון מרקוביץ)

החומרים:

9 חלמונים
2 כפות אבקת סוכר
2 כפות קמח
9 חלבונים

4 ביצים
4 כפות סוכר
200 גרם שוקולד מריר מומס
1 חבילת חמאה

אופן ההכנה:

לערבב את החלמונים עם אבקת הסוכר.

להקציף את החלבונים, להוסיף את הקמח והבלילה של החלמונים.

את התערובת לחלק למספר שכבות דקות.

לאפות כל שכבה בתבנית משומנת בחום בינוני כאשר מכסים את התבנית בעוד תבנית הפוכה.

לאפות עד שכל העלים יתיבשו.

לערבב את הביצים עם הסוכר.

להוסיף את השוקולד המומס והחמאה ולהמשיך לערבב עד לקבלת קרם אחיד.

לבשל על סיר קטן 3 כפות סוכר עם 1 כף מים ו 3 טיפות מיץ לימון עד שזה הופך לנוזל.

לסדר עלה ולשפוך מעליו את הרוטב, למרוח בקרם ושוב עלה, רוטב וקרם.

טירמיסו קלאסי (עיתון)

החומרים:

350 גרם גבינת מסקרפונה
2 מכלים שמנת מתוקה
4 חלמונים
1 כוס סוכר
2 כפיות תמצית וניל אמיתית
1 חבילת בישקוטים טובים
חצי כוס קפה חזר (אספרסו או פילטר)
3 כפות ליקר (תפוזים או קפה או ברנדי)
אבקת קקאו משובח

אופן ההכנה:

שמים בקערה את החלמונים ואת הסוכר ומקציפים במיקסר 6-7 דקות עד שהתערבות תפוחה ובהירה. מוסיפים פנימה את הגבינה ומקציפים יחד עוד דקה.

מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. מערבבים יחד בעדינות את שתי התערובות ואת תמצית הוניל לתערובת אחת, אחידה וחלקה.

שמים בקערה רחבה את הקפה ואת הליקר. טובלים ביסודיות משני הצדדים את הבישקוטים בתערובת ומניחים מחצית מכמות הבישקוטים בתחתית כלי גדול ונאה

יוצקים על שכבת הבישקוטים מחצית מתערובת הקרם. מחליקים יפה ומפזרים מעל שכבה נאה של אבקת קקאו (הדרך הטובה והנכונה לעשות זאת היא דרך מסננת קטנה).

חוזרים על הפעולה: טובלים עוד קבוצת בישקוטים בתערובת הקפה, מסדרים בשכבה אחידה עם הקרם המצופה בקקאו, יוצקים עליהם את שאר הקרם, מחליקים יפה, מפזרים קקאו, מכסים בניילון נצמד ומקררים שעות מספר.

אפשרויות גיוון

במקום אבקת קקאו אפשר לפזר מעל לקרם שוקולד מריר משובח מגורר בפומפייה דקה (150 גרם).

אבל מה שיהפוך את הטירמיסו לחגיגה אמיתית הוא חצי כוס של פרלין. וככה תכינו אותו: שימו 100 גרם אגוזי לוז בתנור חם 180° לכ-10 דקות. שפשו בין כפות הידים את האגוזים, עד שתדך רוב הקליפה הדקה שלהם.

שימו כוס סוכר במחבת רחבה והתיכו את הסוכר על להבה בינונית. שימו לב: להתכת סוכר לקרמל חום צריך להבה בינונית ולא גבוהה. צריך לערבב כמה שפחות את הסוכר הנשרף ולא הוא יתגבש לגביש אטום וקשיח. מערבבים מידי פעם רק בכף עץ! רק כשכל הסוכר נמס והוא חום (אם הוא מתחיל להישרף מנמיכים באחת את הלהבה), מכבים את האש, מכניסים פנימה את האגוזים ומערבבים לרגע. את התערובת הזאת יוצקים על מגש מתכת מרוח בשכבה דקה של שמן ומניחים לזה להתקרר לגמרי.

שוברים את לוח הסוכר והאגוזים ומכניסים למעבד מזון, מרסקים לפירורים קטנים, אבל לא מידי. את הפלא הזה שומרים בצנצנת ומחביאים היטב מבני הבית הזללנים. במקום קקאו מפזרים על הקרם בשתי הפעמים מהפרלין המבורך הזה.

מניחים בין השכבות תערובות של פירות אדומים: שמים בקערה כוס אוכמניות, כוס פטל וכוס תותים חצויים מנוקים. מוסיפים לכלי שליש כוס סוכר ורבע כוס ברנדי ומניחים לחצי שעה. את התערובות הזאת שמים בין השכבות בנוסף או במקום הפרלין. למחצית מתערובת הקרם מוסיפים 100 גרם של שוקולד מריר מומס, ואז מתקבל טירמיסו חצי לבן חצי חום בשני טעמים.

טירמיסו

החומרים:

500 גרם גבינת שמנת (מסקרפונה, פילדפיה ומוקצפת סימפונייה מוקצפת)
¼ כוס קפה אספרסו חזק ממותק
½ - 1 חבילת גילטין
4 חלמונים
¾ כוס סוכר
רום
1 חלבון
2 שמנת מתוקה
3 סוכר וניל
בישקוטים

אופן ההכנה:

להמיס גילטין במים קרים, להוסיף קפה רותח ולבחוש יחד עם הגבינה.
להקציף חלמון עם סוכר לתערובת בהירה, להמשיך ולהקציף מעל אדים עד שמסתמך. להוסיף רוֹם ולקרר.
להקציף שמנת מתוקה + סוכר וניל.
להרטיב בישקוטים בקפה (או חלב) ולרפד תבנית.
למרוח בקרם הגבינה.
קרם חלמונים.
קצפת.
שוב בישקוטים וכו'.

עוגה (מרים קיסרי)

החומרים:

5 ביצים
1 כוס סוכר
1/3 כוס שמן
2/3 כוס מים או כל מיץ אחר
2 כוסות קמח
3/4 שקית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.
להוסיף לתערובת את החלמונים.
לערבב את השמן עם המים/ מיץ.
לערבב את הקמח עם אבקת האפיה.
לערבב הכל יחד.
לאפות בתבנית משומנת בחום בינוני כ 60 – 50 דקות.

גיוון:

אפשר להוריד מכמות הקמח ולהוסיף במקום אגוזים ו/או קקאו
ובפסח ניתן להשתמש בקמח מצה.

עוגה מעולה (יפה)

החומרים:

200 גרם חמאה מומסת על מים חמים
200 גרם שוקולד מריר
100 גרם אגוזים

5 חלבונים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר.

לערבב ביחד כקיפולים לאט.

לשמן תבנית
 $\frac{3}{4}$ מהעוגה לאפות.
 $\frac{1}{4}$ שופכים על העוגה.

מקציפים 2 שמנת מתוקה ומורחים על העוגה.

עוגה (חזה דגני)

החומרים:

¾ כוס מים
2 כפיות נס קפה
1 ½ חבילות ביסקויטים
200 גרם שוקולד מריר
1 מרגרינה
1 קופסת גבינת 9%
1 כוס סוכר
3 ביצים

אופן ההכנה:

לערבב את המים עם הקפה נמס.
לטבול את הביסקויטים..
להמיס בסיר בתוך סיר את המרגרינה והשוקולד.
להקציף בקערה נפרדת 3 חלמונים עם ½ כוס סוכר.
להקציף בקערה נפרדת 3 חלבונים עם ½ כוס סוכר.
לערבב את כל החומרים ולשפוך מעל לביסקויטים.

עוגת מוקה (חזה דגני)

החומרים:

6 ביצים
150 גרם אגוזים טחונים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
מעט תמצית וניל
6 כפות קמח מצה (או פירורי לחם)
1 אבקת אפיה

קרום

2 שמנת מתוקה
4 כפות סוכר
טיפת תמצית וניל
2 כפיות נס קפה

לקשט עם חתיכות אגוזים למעלה

אופן ההכנה:

להקציף החלבונים עם הסוכר, להוסיף החלמונים, תמצית וניל ושאר החומרים.

לאפות בתבנית עגולה (28) – 180° – בערך 40 דקות.

להרטיב את העוגה: 1 כוס מים, $\frac{3}{4}$ כוס סוכר, תמצית רום, 2 כפות קוניאק.

עוגה חגיגית

החומרים:

175 גרם חמאה/מרגרינה
קליפה מגורדת מ- $\frac{1}{2}$ לימון
250 גרם סוכר
1 כף מיץ לימון
300 גרם קמח
2 כפיות שטוחות אבקת אפיה
 $\frac{1}{2}$ כוס חלב
מעט יין לבן
1 חבילת פודינג וניל להכנה מהירה
1 כוס חלב
1 כוס שמת לקצפת
2 כוסות ברנדי

אופן ההכנה:

לבחוש את השומן, קליפת הלימון והסוכר, להוסיף מיץ לימון
לערבב – קמח, אבקת אפיה ואח"כ להוסיף לתערובת השומן בתוספת חלב.
לאפות בחום 150°C במשך $1\frac{1}{4}$ שעות.
לחצות את העוגה ולטפטף יין.
לערבב את הפודינג ולמלא באמצע העוגה ולמעלה.

עוגת טופין טורט (נירה שויאר)

החומרים:

6 חלבונים
1 כוס סוכר

6 חלמונים
2 כפות שמן
2 כפות מיץ לימון
1 כף תמצית וניל
1 כף קליפת לימון

1 כוס קמח

אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים עם הסוכר על לקבלת קצף גמיש.

לבחוש היטב את החלמונים, השמן, מיץ הלימון, הוניל וגרידת קליפת הלימון – להוסיף לקצף.

להוסיף לתערובת את הקמח.

לאפות בתבנית מספר 26 משומנת בחום בינוני כ- 50 דקות.

להוציא מהתבנית לאחר צינון של כ- 15 דקות.

עוגה קרה (יפה)

החומרים:

150 גרם שוקולד
¾ מרגרינה
3 ביצים
שמנת מתוקה
תמצית רום
סוכר

אופן ההכנה:

150 גרם שוקולד + ¾ מרגרינה – על אש קטנה – עד שמתקרר – מוסיפים את החלמונים.

להקציף את החלבונים עם 4 כפות סוכר.

לערבב את שני הנ"ל יחד.

לסדר בפיירקס מלבני פתי בר – (לטבול עם חלב) מעל זה לשפוך את התערובת ומכסים עם שיכבה נוספת פתי בר.

מקציפים שמנת מתוקה עם 4 כפות סוכר ומוסיפים מעל.

אם רוצים להעשיר את העוגה שמים קרם שוקולד מעל.

עוגת סאבוי / ספוג צרפתית

החומרים:

4 ביצים
1 חלבון
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{4}$ כפית תמצית וניל
5 כפות קמח
5 כפות קמח תפוחי אדמה

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום 180 מעלות.
מקמחים תבנית אפיה.
מקציפים את החלבונים, הסוכר והסוכר וניל.
מקציפים בנפרד את החלמונים.
מערבבים את כל החומרים.
אופים כ 50 דקות.

קרם שניט (חנה שטיינברג)

החומרים:

3 ביצים
4 כפות קמח
4 כוסות חלב
6 סוכר וניל
7 כפות סוכר
¼ חבילת מרגרינה ללא מלח
אבקת סוכר
עלים לקרם שניט.

אופן ההכנה:

לערבב היטב 3 ביצים שלמות עם 4 כפות קמח.
בסיר נפרד להרתיח את החלב, סוכר וניל וסוכר.
אחרי הרתיחה לצקת תוך כדי בחישה מתמדת את החלב על התערובת של הקמח והביצים שלא יוצרו גושים.
לבשל את כל התערובת על אש קטנה ולבחוש כל הזמן עד שהתערובת מתקשה.
להוריד מהאש ולהוסיף ¼ חבילת מרגרינה.
אחרי שהקרם מתקרר מכניסים למקרר להתקשות.
למרוח את הקרם על העלים ולפזר מעל אבקת סוכר.