

עוגת תותים לפסח

העוגה הייחודית ששווה להמתין לה עד סוף ארוחת הסדר.

מצרכים	הכנה
בסיס העוגה:	
8-9 ביצים מופרדות	מקציפים את החלבונים עם 1.5 כוס סוכר
2 כפות שמן	בוחשים את השמן והלימון אל תוך החלמונים
כפית מיץ לימון	מאחדים את שתי התערובות בתנועות עטיפה
1.5 כוסות קמח מצות + קמח תפ"א	אופים בחום בינוני בתבנית עגולה ומניחים להתקרר
	חותכים מהבסיס מכסה בעובי 1.5 ס"מ
	"חופרים" החוצה את פנים העוגה, תוך השארת דפנות. את הפנים שהוצא מפוררים ושומרים.
מילוי	
250 גר' תותים מנוקים וחתוכים לקוביות	מערבבים את סירופ הדובדבנים עם היין ומשרים בנוזל את התותים והדובדבנים כרבע שעה
1/2 צנצנת דובדבנים חמוצים ללא גלעינים בסירופ קל	מסננים את הפירות ושומרים את הנוזל
כוס יין אדום מתוק	מערבבים את הפירות עם פירורי פנים העוגה
1 שמנת מתוקה	
שקית (10 גר') סוכר ווניל	מקציפים את השמנת וסוכר הוניל ומערבבים עם המילוי
	מרטיבים את הבסיס והמכסה בנוזל שסונן ממלאים את פנים העוגה ומכסים במכסה (המכסה יכול להיות גבוה)
ציפוי	
120 גר' שוקולד מריר	ממיסים ביחד ויוצקים על המכסה
5 כפות חלב	
כף חמאה	
	מקשטים בקצפת ובתותים מורחים קצפת על דפנות העוגה מבחוץ