

## עוגת ז'רבו

העוגה האהובה עלי! נקראת על שם Café Gerbaud בבודפשט שם הומצאה.

הכמות – לתבנית בגודל בינוני.

מצרכים	הכנה
<b>לבצק פריך:</b> 6 כוסות קמח רגיל 400 גר' מרגרינה קורט מלח 6 כפות סוכר 4 חלמונים 3-5 כפות יוגורט או מיץ תפוזים	מערבבים את הקמח עם המלח, הסוכר והמרגרינה עד ליצירת פירורים מוסיפים את החלמונים תוך ערבוב מוסיפים בהדרגה את הנוזלים עד שנוצרת תערובת בצק פריך רכה אבל עדיין מוצקה (לא לערבב יותר מדי!) אוספים את הבצק לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה לפחות.
<b>לשכבות:</b> 1 צנצנת ריבת משמש (במצב נוזלי) 750 גר' אגוזי מלך או פקן טחונים כוס סוכר	מרפדים תבנית בניר אפיה משומן משני צדדיו. מ-1/4 מכמות הבצק עורכים עלה בגודל התבנית, מניחים בזהירות בתבנית ומנקבים במזלג. מורחים את העלה בריבה ומפזרים 1/3 מכמות האגוזים. מפזרים 1/3 כוס סוכר על האגוזים ומהדקים בידיים עד שהאגוזים נדבקים היטב לריבה. חוזרים על 3 הפעולות האחרונות פעמיים נוספות (עבור 3 שכבות). עורכים עלה מהבצק הנותר ומניחים מעל. אופים בחום של 180 מעלות כ-35 דקות, עד שהבצק מקבל צבע זהוב. מוציאים מהתנור ומקררים.
<b>לזיגוג:</b> 100 ג' שוקולד מריר 100 גר' חמאה	ממיסים במיקרו או מעל אדים את השוקולד והחמאה עד לקבלת תערובת נוזלית אחידה. שופכים באופן אחיד על כל פני העוגה (שהתקררה). מניחים במקום קר עד שהזיגוג יתקשה (אפשר להכניס למקרר)