

רכיבים:

תבנית טבעתית בקוטר 20 ס"מ

15 גר' שמרים טבעיים

2 כפות סוכר

קורט מלח

3 ביצים טרופות קלות

2 כוסות קמח לבן

60 גר' חמאה, מומסת ומצוננת

לסירופ:

1 כוס מים

1 כוס סוכר

½ כוס רום או ליקר פירות (כלשהו)

לזיגוג:

½ כוס ריבת מישמשים

2 כפות סוכר

1 כפית ליקר

אופן ההכנה:

1. מועכים את השמרים עם הסוכר והמלח לתערובת אחידה.

2. טורפים את הביצים אל תערובת השמרים, ובוחשים פנימה את הקמח והחמאה המומסת.

3. לוקחים קערה בינונית. אוספים בכף יד קעורה את הבצק, ומטיחים אותו בדפנות הקערה במשך 5 דקות. (בסוף התהליך על הבצק להיות גמיש)

4. אוספים את הבצק לצורת כדור ומעבירים אותו לקערה משומנת. הופכים את הצד על מנת שכל צדדיו ישומנו.

5. בעזרת סכין חדה עושים במרכז הבצק חתך עמוק ומכסים במגבת לחה. מניחים לבצק לתפוח כשעה-שעתיים או עד שמכפיל עצמו.

6. אוספים בעדינות את שולי הבצק אל מרכזו כדי לשטחו בעדינות. קורעים מעל הבצק פיסות גדולות ומניחים בתבנית המשומנת. אם הפיסות אינן ממלאות את התבנית באופן אחיד, הן יתרחבו בתפיחה.

7. מניחים לבצק לתפוח ללא כיסוי במשך שעה או עד שהוא מגיע אל שולי התבנית.

8. מחממים תנור לטמפרטורה של 200 מעלות ואופים כ-25-30 דקות. אם הבצק משחים מהר מדי, מכסים ברדיד אלומיניום.

9. מצננים את עוגה ומעבירים לתבנית שטוחה.

10. מכינים את הסירופ: שמים את המים והסוכר בסיר קטן ומביאים לרתיחה. בוחשים עד שהסוכר יימס כליל ומסירים מן האש. מוסיפים את הרום או הליקר. 11. מחממים תנור לטמפרטורה של 150 מעלות ומחממים את העוגה במשך 10 דקות.

12. יוצקים על העוגה את הסירופ החם ומשהים כחצי שעה (שהסירופ ייספג).

13. מכינים את הזיגוג: שמים את הריבה, הסוכר והליקר בסיר ומחממים לתערובת אחידה. מסירים מהאש ומורחים בעדינות את העוגה.

14. מעבירים את העוגה אל צלחת הגשה, ממלאים את מרכזה בקצפת מתוקה ומגישים.