

העוגה הזו מבוססת על קלאסיקה אהובה, שמשתמשת בחלב חם כדי להעניק לבלילה רכות, לחות, אווריריות ובעיקר טעם חלבי עמוק. עד היום, מי שרגיש ללקטוז או מעדיף להימנע ממוצרי חלב, לא יכול היה ליהנות ממנה, אבל אז הגיע **החלב החדש** ושינה את חוקי המשחק. מדובר במשקה חדשני, המופק מחלבון חלב איכותי, ללא שימוש בבעלי חיים. הוא יודע לעשות את כל מה שחלב רגיל עושה רק בלי לקטוז, ומבלי לוותר על הטעם. זה מזכה אותנו לא רק בתואר "מושלם לקפה", אלא גם במקום מרכזי במתכונים שטעמם מבוסס על טעמו של החלב – וזו הבשורה האמיתית.

מכיל
אלרגן
חלב

פרוזה

עוגת החלב החדש

1. מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים היטב תבנית טבעת בקוטר 24 ס"מ.

2. מחממים את "החלב החדש" במיקרוגל עד שהוא חם מאוד אבל לא רותח.

3. מקציפים ביצים וסוכר במיקסר 2-3 דקות במהירות גבוהה עד לקבלת תערובת בהירה ותפוחה מאוד. מוסיפים שמן ומחית וניל ומקציפים במהירות בינונית עד שהשמן נטמע. מוסיפים את "החלב החדש" החם בהדרגה ותוך כדי הקצפה במהירות בינונית עד שהוא נטמע. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומקציפים קלות במהירות נמוכה עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה.

4. יוצקים את הבלילה לתבנית ואופים 35-40 דקות, עד שהעוגה מקבלת גוון זהוב בהיר וקיסם שננעץ במרכזו יוצא יבש עם פירורים.

5. מצננים את העוגה לטמפרטורת החדר לפני שמחלצים אותה מהתבנית. טיפ לחילוץ קל ונוח: אפשר להפוך את התבנית על צלחת ההגשה ולתת לעוגה להצטנן כך. האדים שייווצרו בין התבנית לצלחת יעזרו לעוגה להשתחרר מהתבנית בקלות.

6. מכינים את הרוטב ומספיגים את העוגה: מחממים את כל החומרים בסיר קטן על להבה נמוכה עד לסף רתיחה.

7. מחוררים את העוגה עם קיסם בהרבה נקודות (אל חשש, הזיגוג יסתיר את החורים) ויוצקים עליה את כל הרוטב החם עם מצקת קטנה, עד שהוא נספג בעוגה באופן אחיד.

8. מכינים את הזיגוג, מצפים ומגישים: מערבבים את כל החומרים בקערית במטרפה קטנה או בכפית ומצפים בעדינות את החלק העליון של העוגה. מפזרים מעט פרחי זוטא ומגישים בטמפרטורת החדר.

עד שבאים האורחים

את העוגה ללא הזיגוג אפשר להכין ולהספיג ברוטב יום או יומיים לפני ההגשה ולשמור מכוסה במקרר. את הזיגוג דווקא לא מומלץ להכין מראש כי הוא נספג בחלקו בעוגה ומאבד את הברק שלו. כשעה לפני שמגיעים האורחים מוציאים את העוגה מהמקרר, מזגגים ונותנים לה לשבת בטמפרטורת החדר עד להגשה.

תבנית טבעת בקוטר 24 ס"מ

לעוגה

1 כוס (240 גרם) **החלב החדש של גד בשיתוף רימילק**

2 ביצים גדולות

1 כוס (200 גרם) סוכר

1/2 כוס (100 גרם) שמן ועוד קצת לשימון התבנית

1 כפית מחית או תמצית וניל איכותית

2 כוסות (280 גרם) קמח

2 כפיות (8 גרם) אבקת אפייה

קורט מלח

לרוטב חלב חם

2/3 כוס (160 גרם) **החלב החדש של גד בשיתוף רימילק**

3 כפיות (60 גרם) סירופ מייפל טבעי

1 כפית מחית או תמצית וניל איכותית

לזיגוג

1/4 כוסות (150 גרם) אבקת סוכר

2 כפיות (30 גרם) **החלב החדש של גד בשיתוף רימילק**

1/2 כפית מחית תמצית וניל איכותית

לקישוט (לא חובה)

פרחי זוטא או פרחי בזיליקום

* פרוזה. מכיל אלרגן חלב. אינו מתאים לאלרגיים לחלבוני חלב.

