

עוגת 'אתונו של הסולטן'



מי שקרא את הספר 'בין ים לים', לא מתפלא למצוא כאן תמונה של רכבת ולא של בעל חיים...

גלי דידי ואבי, גילו כי כך נקראה הרכבת הראשונה שנבנתה בארץ על ידי הסולטאן התורכי. בסיפור שלנו היא חיברה בין תל אביב לירושלים (בין ים לים).

רוצים לשמח מישהו שאוהב את הספר?

תוכלו להכין את העוגה המרשימה הזאת על פי ההוראות הבאות:

החומרים הנחוצים:

2-3 עוגות ארוכות (עוגות ביתיות בתבניות אינגליש קייק, או עוגות קנויות)

קרם שוקולד

ופלים מאורכים

סוכריות עדשים, מרשמלו, וסוכריות נוספות לפי החשק והטעם

ביסקויט פתי בר

שוקולד לבן

עוגיות עגולות או מטבעות שוקולד

מתכון לעוגה: ל-3 תבניות ארוכות (אינגליש קייק)

3 ביצים

2 ורבע כוסות סוכר

1 ושמינית כוס שמן

כמה טיפות תמצית וניל

אחד וחצי כוסות מיץ תפוזים

4 כוסות קמח

אחד וחצי שקית א. אפיה

שמים את הביצים והסוכר בקערה ובוחשים היטב יחד (אפשר ורצוי במיקסר) מוסיפים שמן ותמצית וניל וממשיכים לערבב מוסיפים לסירוגין את המיץ, הקמח ואבקת האפיה. מערבבים עד שהתערובת חלקה.

משמנים את שלוש התבניות ומחלקים את התערובת בין התבניות. אופים בחום בינוני עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא יבש.

קרם השוקולד:

בסיר קטן מערבבים 5 כפות סוכר, כף קקאו ו5 כפות מים. מבשלים על להבה קטנה עד שהסוכר נמס לגמרי והתערובת מתחילה לבעבע, מורידים מהאש ומערבבים פנימה חבילה אחת של שוקולד מריר. מוסיפים כף מרגרינה ומערבבים עד שהכל נמס, אם הקרם סמיך מדי מוסיפים מעט יין.

קישוט העוגה:

1. נתחיל בהכנת הקטר.

לוקחים עוגה ארוכה אחת, וחותכים אותה לחצי. חותכים ומיישרים את החלק העליון של חצי מהחתיכה:



2. חותכים עוד חתיכת עוגה , מורחים בקרם שוקולד ומרכיבים מעל (הקרם משמש כדבק)



3. משאית העוגה מפסלים צינור לארובה , חופרים בור קטן בקדמת העוגה ומדביקים פנימה את הארובה:



4. מכינים את הקרן (כמובן שאפשר להכין כמה קרונות שרוצים)
חותכים חצי עוגה ואת החצי השני חותכים לשניים לרוחב,
"מדביקים" אותם זה על זה כך שהקרן יהיה בגובה הקטר.



5. על מגש ארוך מציירים שני פסים בקרם שוקולד ומניחים עליהם ופלים מאורכים



6. מצפים את הקטר והקרונות בקרם שוקולד



שימו לב ברקע התמונה רואים את המגש עם הפסים ועל הפסים פרוסת עוגה. פרוסות אלו נועדו להגביה את הקטר והקרונות כדי לאפשר אח"כ לשים להם גלגלים. כדאי לא לדלג על השלב הזה, ולהקפיד לשים תחת כל קרון פרוסה אחת.

7. מתחילים לקשט כיד הדמיון :

לחזית הקטר נחתך בסכין משוננת ביסקויט פתי-בר פשוט לצורה המתאימה ונצייר פסים בשוקולד



8. מוסיפים פנסים צהובים מקדימה ואדומים מאחור, חלונות משוקולד לבן וגג מעדשים:



9. על קש שתיה רגיל משחילים טבעות מרשמלו לבן, ונועצים אותו בתוך הארובה - זה העשן שמוציאה הרכבת:



10. מקשטים את הקרון כיד הדימיון.

לא מוכרחים להיצמד למה שאני עשיתי, אפשר להתפרע.
כאן - החלונות עשויים משוקולד לבן, הגג מכוסה קינמונים, הגלגלים עשויים מטבעות שוקולד עליהם מודבקת סוכריה:



מעבירים את הקטר והקרונוט למקומם על המגש, מדביקים גלגלים:



11. אפשר להוסיף גם שלטי כיוון:

מדביקים בעזרת השוקולד שתי רצועות ופל לקש שתיה, ומשאירים את החלק התחתון של הקש חשוף.

חוצים ופל לרוחבו כך שתתקבל שכבה דקה, חותכים לצורת חץ, וכותבים עליו בעזרת שוקולד. מדביקים לעמוד (אפשר לחזק בקיסמים עד שהשוקולד יתייבש) נועצים את קצה הקש החשוף בקוביית עוגה, מקשטים אותה ומעמידים בקצה המסילה:



העוגה מוכנה – בתיאבון ובהנאה!



המתכון וההוראות באדיבות – הדס והחמישה
<http://blog.tapuz.co.il/hadas5>