

עוגת קצפת ואננס מולינו ללא גלוטן

רכיבים:

לבילה:

500 גרם תערובת "מולינו" להכנת מאפינס ועוגות בחושות (אריזה ורודה)

200 גר' סוכר (כ-1 כוס)

200 גרם שמן קנולה/חמניות

6 ביצים

60 מ"ל (כ-1/4 כוס) שמנת מתוקה

לציפוי:

קופסת שמנת מתוקה 38%

קופסת שימורים של אננס*

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר מניחים את כל חומרי הבלילה ומקציפים כ-3 דקות.
- שופכים את הבלילה לתבנית עוגה עגולה 24 ס"מ או 26 ס"מ.
- מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים כ-40 דקות עד שהעוגה מקבלת צבע זהוב וקיסם אשר ננעץ בה יוצא יבש.
- מצננים את העוגה היטב ובינתיים מקציפים את השמנת כ-4 דקות עד לקבלת קצפת יציבה.
- מסננים את האננס מהנוזלים.
- כאשר העוגה התקררה, חוצים אותה לרוחבה, מסירים את חלקה העליון ומניחים אותו בצד.
- מורחים על העוגה מחצית מהקצפת ומחצית מהאננס המשומר, מחזירים את החלק העליון ומורחים עליו את שארית הקצפת ואת שארית האננס.

* ניתן להחליף את האננס בכל פרי העולה על רוחכם.