

אוכל זה טעים

בלזיק למאזוניצי אכח

עוגת לימון ופרג

מרכיבים

לעוגה:	לסירופ:
115 גרם חמאה לא מלוחה, רכה	100 גרם סוכר
115 גרם סוכר [חצי כוס וכף גדושה]	90 גרם מיץ לימון [1/3 כוס ועוד כף]
4 ביצים גדולות	לזיגוג [אופציונלי]:
180 גרם שקדים טחונים [1 3/4 כוס]	200 גרם אבקת סוכר [2 שקיות]
30 גרם פרג טחון [1/3 כוס]	קליפה מגוררת ומיץ מלימון אחד
קליפה מגוררת ומיץ משני לימונים בינוניים	
125 גרם קמח [3/4 כוס ושתי כפות]	
קצת-פחות-מכפית-שטוחה של אבקת אפייה	

הכנה

מחממים תנור ל-180°. משמנים תבנית-לחם או תבנית עגולה (20 ס"מ) בחמאה או תרסיס שמן. בעזרת מיקסר, מקרימים את החמאה עם הסוכר עד שנוצרת תערובת קלילה וקרמית. מוסיפים את הביצים אחת-אחת ודואגים להטמיע כל ביצה היטב בתערובת.

מקפלים לתוך התערובת את השקדים הטחונים, הפרג, מיץ וקליפת הלימון, הקמח ואבקת האפייה עד לקבלת תערובת אחידה (נזהרים לא לעבד יותר מדי, כדי לא לקבל עוגה דחוסה). מעבירים את התערובת לתבנית משומנת ואופים כ-40 דקות, עד שהעוגה מזהיבה. כדי לדעת עם העוגה מוכנה תוקעים קיסם במרכז, מחכים מספר שניות ומוציאים. הקיסם צריך לצאת יבש כמעט לחלוטין.

מוציאים את התבנית ומניחים על רשת לקירור. בינתיים מכינים את הסירופ. מחממים את מיץ הלימון והסוכר על אש נמוכה עד שכל הסוכר מתמוסס לתוך המיץ. בעזרת מזלג עושים חורים קטנים על כל פני העוגה. יוצקים את הסירופ על העוגה ונותנים לה לספוג את הכל.

לאחר שהעוגה ספגה את הסירופ והתקררה מעט, ניתן להוציא אותה מהתבנית ולתת לה להמשיך להתקרר על הרשת. אם רוצים לשים זיגוג, מערבבים את אבקת הסוכר עם מיץ וקליפת הלימון עד שהתערובת אחידה. מוזגים את הזיגוג על העוגה כשהיא כמעט קרה ונותנים לו לזלוג כלפי מטה.