



עוגת השיש של אימא.

אימא הייתה מכינה עוגות על בסיס קבוע, כל יום שישי, ללא יוצא מן הכלל, תמיד שתי עוגות בתבניות שממלאות את התנור, אליה ואליהן הייתי שבה מבית הספר עוקבת אחרי הריח. העוגה הזאת כל כך נפלאה בעיני, שבדרך כלל אני מכינה ממנה שתיים: אחת לנו ואחת אני מביאה לחברים או משפחה. לכאורה העוגה הכי פשוטה שיש, אבל זו שתמיד מספקת הנאה גדולה. כך הייתה אימא אותנטית, פשוטה, כנה ומעל הכול כל כך מהנה בנוכחותה.

העוגה הותאמה לרוח הזמן, יש בה מעט שמן, וסוכר במידה ראויה מה שהופך אותה באופן יחסי לעוגת בריאות ממש הלכה למעשה.

עוגה ענקית בפשטותה וטעמה.

מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות. במיקסר מקציפים 5 ביצים עם קורט מלח, בהדרגה מוסיפים 180 גרם סוכר עד להיווצרות קציפה יציבה ואורירית. מוסיפים תוך ערבול 60 מל. שמן ו-190 מל. מיץ תפוזים. לבסוף מוסיפים 200 גרם קמח (או קמח מלא או לבן) ו-10 גרם אבקת אפיה, מנופים יחדיו. ממשיכים לערבול עד לתערובת אחידה. בתבנית מלבנית בגודל 20*30 משומנת יוצקים שני שליש מהתערובת, ולזו שנשארה בקערת המיקסר מוסיפים כפית מלאה קקאו (רצוי לנפות לתוך הקערה), מערבבים עם המרית ושופכים מעל הבלילה שבתבנית. בעזרת סכין יוצרים את מה שנראה אחר כך כ- "שיש": מכניסים את הסכין לעוגה באופן כזה שהוא באלכסון לתוכה, כמעט מקביל לתערובת, והופכים את הבלילה באופן כזה שמה שהיה למטה הופך להיות למעלה ומה שהיה



למעלה מגיע למטה, כך עוברים על כל התבנית ואז מכניסים את הסכין אנכי לגמרי לעוגה ומתחילים "לצייר" ספירלות בתוך הבלילה בכל שלבי העוגה ניתן לשלב בעשייה את הילדים, בשלב זה על אחת כמה וכמה.

אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כשלושים דקות עד שקיסם שננעץ בה יוצא כמעט יבש לגמרי.

מאחר ואין שומן רב בעוגה לצד זה שהיא יחסית בריאותית, היא הכי טעימה ביום שבו נאפתה וכיומיים נוספים.

לבריאות והנאה.