

שנהיה לראש..

הנה הוא כבר כאן, מלך החגים... ראש השנה! הרבה מסורות ומנהגים נקשרו בחג הזה, בין אם זה תקיעות שופר, כרטיסי ברכה או מאכלי החג. אז אמנם, ריחות של סתיו אין ממש בחמסינים של תחילת ספטמבר, אבל שפע של ארוחות ואוכל יש ויש בחג הזה. וכאילו שאין מספיק ארוחות ובישולים ליומיים חג, קיבלנו השנה תוספת שליש - גם את ארוחות השבת שאחרי... וכך כל עדה ומאכליה, כל עדה וסימניה - ויש עדות שבהחלט נתנו דרור לדמיון במציאת משמעות ורמז בכל מאכל: "שנרבה כשומשום", "שנה קלה כריאה", "שנה ירוקה כזית" ועל הצימעס אני בכלל לא מדברת...

יש רק מסורת אחת שאצלנו לא ממש השתרשה - עוגת דבש. אין מה לעשות, חייבים כזו בראש השנה (שהרי כך עשתה אמא וגם אמא שלה, לא?) אז גם אצלנו תמיד היתה אחת, יחד עם שאר עוגות החג. רק שבספירת המלאי, בתום יומיים של חג, תמיד הסתבר שבעוד שמעוגות השיש והשוקולד לא נשאר פירור, עוגת הדבש עומדת עדיין שלמה בתפארתה.

אז השנה החלטתי לשדרג את העוגה המושמצת ולתת לה לבוש חדש. ועכשיו נראה מי יעמוד בפניה...

דבש קייקס

מה צריך? (ל- 24 קאפקייקס)

4 ביצים

3/4 כוס סוכר + 3/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן קנולה

2/3 כוס דבש

3/4 כוס שמנת מתוקה

(אפשר צמחית)

2 כוסות קמח תופח

מלח, קינמון

מה עושים?

מפרידים 2 ביצים ושומרים בצד 2 חלבונים. מקציפים במיקסר 2 ביצים + 2 חלבונים עם 3/4 כוס סוכר 2 דקות.

מוסיפים שמן, דבש ושמנת ומערבלים. מוסיפים קמח ומערבלים עד לאיחוד. מוסיפים מעט מלח וקינמון ומערבבים. יוצקים את הבלילה לגביעי נייר ואופים 20 דקות ב- 160°C.

בקערה נקיה מקציפים חלבונים וכף דבש ובהדרגה מוסיפים 3/4 כוס סוכר עד לקבלת קצף נוקשה. מעבירים לשק זילוף (אפשר גם בשקית ניילון עבה שחותכים את הקצה) ומזלפים צורת כוורת. מכניסים לתנור על גריל לדקה או שתיים עד שהקצף משחים. הוסיפו לשמחה קישוטים אכילים.



שנה מתוקה,
חביבה מור.