

פינת המתכון: הז'רבו של הסבתות

מאת: יעל שוורץ



לבצק:

כף שמרים יבשים
1/3 כוס מיץ תפוזים (אם אין, אז מים...)
400 גרם קמח
125 גרם מרגרינה עם מלח
1/2 כוס שמן
2 ביצים
3 כפות סוכר
1 כף מיץ לימון

למלית:

500 גרם אגוזים
מעט ליקר שקדים
כוס סוכר
שקית סוכר וניל
2 כפות קליפת לימון מגורדת
ריבה אדומה חלקה למריחה

לציפוי:

2 חבילות שוקולד מריר
כף שמן

אופן ההכנה:

ראשית, מכינים את הבצק:

מנפים את הקמח ומוסיפים לו את השמרים היבשים. מוסיפים את שאר החומרים, מערבבים ולשים (אפשר גם במיקסר) ליצירת בצק גמיש. (אם הבצק קשה מוסיפים קצת מים ללישה).

מכסים את כדור הבצק ושמים במקרר לשעה לפחות. (אפשר גם לכמה שעות, זה בסדר...)
לאחר שעה, מוציאים מהמקרר ומחלקים ל-3 חלקים, אחד טיפה יותר גדול משני האחרים.
מניחים נייר אפיה (או משמנים) תבנית בינונית (30x38).
מקמחים היטב משטח עבודה.

מכינים את המלית:

קוצצים דק דק את האגוזים ומערבבים עם ליקר, סוכר, סוכר

וניל וגרידת לימון.

מרכיבים את העוגה:

מרדדים עלה בגודל התבנית שישמש כבסיס, מורחים עליו שכבה דקה של ריבה אדומה ועליה מפזרים חצי מכמות מלית האגוזים.

מרדדים עלה בצק שני ומניחים מעל השכבה הראשונה ועליו שוב: מורחים ריבה ומפזרים את שאר מלית האגוזים.

את העלה השלישי (הגדול מעט יותר) מרדדים כך שיהיה מעט גדול יותר מכיסוי העוגה (הוא מתכווץ באפיה) ומחוררים מעט במזלג למניעת תפיחה במהלך האפיה.
אופים את העוגה בחום בינוני כ-45 דק' עד שהיא שחומה.

מכינים את הציפוי:

ממיסים 2 חבילות שוקולד מריר עם כף שמן בצלחת מעל סיר מים (או במיקרו...)
מצפים את העוגה ומחלקים במרית. כשהציפוי יציב (לא נמרח) אך עוד לא יבש לגמרי זה הזמן לחתוך את העוגה (אם חותכים כשהשוקולד כבר יבש זה שובר אותנו).
פורסים את הז'רבו לפרוסות קטנות (לא יותר מ-3x4 ס"מ, העוגה מתוקה מאוד...) אלכסוניות ומגישים אותן בעטרות נייר קטנות.
העוגה מצוינת בהקפאה. אם רוצים להקפיא, אני ממליצה להקפיא לפני שלב הציפוי בשוקולד. כשרוצים להגיש, להפשיר לילה בחוץ ואז לצפות בשוקולד ולחתוך.
בתאבון ושיהיה בשמחות...