

## עוגת תמרים "המלכה אליזבת" (La Reine Élisabeth)

### לעוגה:

250 גר' תמרים (בערך 12) חתוכים לקוביות קטנות  
1 כוס מים רותחים  
1 כפית סודה לשתייה  
1 כפית אבקת אפיה  
קורט מלח  
1 ביצה גדולה או 2 ביצים קטנות  
50 גר' חמאה  
1 כוס סוכר  
3/4 קמח לבן

### לרוטב קרמל:

75 גר' חמאה  
1 כוס סוכר חום כהה  
6 כפות שמנת מתוקה 32%  
1/2 כוס קוקוס  
1/2 כוס אגוזי מלך (או כל סוג אחר של אגוזים)

### אופן הכנה:

מחממים תנור ל-200 מעלות.  
מערבבים תמרים, מים רותחים ואבקת סודה לשתייה בקערה ומניחים בצד (נועד לריכוך התמרים).  
מקציפים ביצה/ביצים עם חמאה וסוכר.  
מנפים קמח, אבקת אפיה ומלח ומוסיפים לתערובת הביצים. מוסיפים את תערובת התמרים והמים ומערבבים עד לבלילה אחידה.  
מכניסים לתנור ל-20-25 דק'.  
מכינים רוטב: ממיסים על האש חמאה, סוכר חום ושמנת עד לרתיחה.  
מנמיכים אש ומבשלים על אש קטנטנה ל-10 דקות. מורידים מהאש ומוסיפים קוקוס ואגוזים.  
דוקרים קלות את העוגה עם מזלג ושופכים את הרוטב על העוגה.  
משנים את תכנית התנור לגריל ומחזירים את העוגה ל-5 דק' בלבד עד שהקרמל קצת מבעבע (להיזהר לא לשכוח את העוגה, אחרת זה נשרף מהר מאוד בגריל). לחילופין אפשר להשתמש בברנר.

\* אפשר להשתמש בכל תבנית שרוצים (אינגליש קייק, עגולה, מרובעת, קוגלהוף..). רק שצריך לקחת בחשבון שכשמשתמשים בתבנית שבה הופכים את העוגה (כמו קוגלהוף) אז צריך להשתמש בתבנית נוספת (נניח אלומיניום חד פעמית) על מנת לשפוך את הרוטב ולהכניס לגריל.