עוגת שכבות פריך

**בצק פריך שקדים:**

550 גר' קמח

400 גר' חמאה קרה

200 גר' אבקת סוכר

140 גר' אבקת שקדים

2 ביצים

1. לערבב במעבד מזון את כל היבשים
2. להוסיף ביצים עד למרקם פירורי
3. לסגור בניילון נצמד ולקרר כשעה
4. לרדד את הבצק לעובי חצי ס"מ ולקרוץ צורת פרחים
5. לאפות על 160 מעלות עד להזהבה

**קרם שמנת:**

ליטר שמנת להקצפה

250 גר' גבינת שמנת

חבילת פודינג וניל

4 כפות אבקת סוכר

כפית תמצית וניל

1. להקציף את הכל יחד לקצף יציב
2. לזלף על העוגה את הקרם
3. להרכיב ל3 שכבות
4. לקשט כל אחד בדובדבן וקיווי