



רכיבים

- חלמון
- 1/2 2/1 כפית צבע מאכל
- קורט מלח
- כוס סוכר לבן
- גרם אבקת סוכר
- גרם קקאו
- מיכלים שמנת מתוקה (1 ורבע ליטר) 38%
- גרם שוקולד מריר (עם 70% מוצקי קקאו)

הכנה

1. מקציפים את החלבונים עם קרם הטרטר והמלח במהירות בינונית. מוסיפים רבע מכמות הסוכר עד שהקצף מתחיל לבעבע, מוסיפים בהדרגה את יתרת הסוכר, ומפעילים את המערבל במהירות מרבית, עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
2. מנפים על הקצף את אבקת הסוכר והקקאו, ובתנועות קיפול רחבות, בעזרת כף עץ או מרית, מבליעים אותם בקצף.
3. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
4. מציירים על ניירות האפייה שני עיגולים בקוטר 26 ס"מ. ממלאים שק זילוף בקצף (החום), ובתנועה מעגלית יוצרים על עיגולי הנייר המסומנים "שבלול" מהמרכז החוצה. גם בתבנית השנייה יוצרים "שבלול" זהה ("שבלול" אחד ישמש כבסיס העוגה והשני כשכבת ביניים בין שתי שכבות הקרם).
5. מזלפים על נייר האפייה השלישי בצורת מקלות, שיהיו הקישוט על העוגה.
6. מנמיכים את חום התנור ל-100 מעלות ואופים את "שבלולי" המרנג והמקלות בתנור טורבו כ-3 שעות, ומצננים.
7. יש להכין את הקרם לפחות 10-12 שעות לפני הרכבת העוגה.
8. יוצקים את השמנת המתוקה לסיר ומביאים לרתיחה. מכבים את הלהבה, מוסיפים את השוקולד, ומערבבים היטב עד להמסת השוקולד, מצננים, מעבירים לקערה ומכסים בניילון נצמד. משהים לפחות 10 שעות במקרר.
9. לאחר קירור ממושך, מקציפים את תערובת השמנת והשוקולד עד לקבלת קרם אוורירי מאוד.
10. מניחים את אחד מ"שבלולי" המרנג על מגש, משטחים עליו שתי חמישיות מהקרם, ומיישרים במרית.
11. מניחים על הקרם את ה"שבלול" השני ומשטחים שני שליש מהקרם הנותר ומיישרים. בשארית הקרם מצפים את שולי העוגה.
12. שוברים את מקלות המרנג לרצועות באורך של כ-4 ס"מ ונועצים בקרם, כשכל מקל נוטה לכיוון אחר.

13. שומרים על העוגה במקפיא מכוסה היטב למניעת ספיגת הלחות
במרנג.

14. כשעה לפני ההגשה מוציאים את העוגה מתא ההקפאה (בחורף
כשעה וחצי).

240 דקות

8 servings 8