



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כוס מים רותחים
- כוס שמן קנולה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקיות סוכר וניל
- 1/4 4/1 כוסות אבקת שוקו ללא סוכר
- כוס שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. משמנים תבנית ומחממים תנור ל-180 מעלות.
2. להקציף חלבונים + 1 כוס סוכר לקצף לבן ויציב. להוסיף לקצף את כל יתר החומרים, למעט המים, ולערבב היטב בתנועות קיפול. יוצקים את כוס המים החמים ומקפלים לתערובת אחידה.
3. אופים בתנור מחומם כ-30-40 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.
4. שמים בסיר קטן את חומרי הציפוי ומביאים לרתיחה על אש קטנה תוך ערבוב, עד המסה וקבלת תערובת אחידה ומבריקה.
5. יוצקים את הציפוי החם על העוגה ומורחים בשכבה אחידה. ממתינים עד שיתקשה ומקררים.

50 דקות

8 servings 8