

## עוגת שוקולד מיוחדת



### רכיבים

- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- ביצים
- כפות קקאו
- כף נס קפה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס יין אדום
- גרם שוקולד מריר
- כפות חלב
- כפות סוכר לבן
- 1/4 4/1 חבילה חמאה להוסיף לאחר ההמסה

### הכנה

1. להקציף ביצים, חמאה, סוכר למשך 20 דק'.
2. בקערה לנפות קמח, קקאו ונס קפה. להוסיף לתערובת. להוסיף חלב,
3. לאפות בתנור בחום בינוני במשך 40 דק'.
4. לאחר האפיה לצקת מיד את חצי כוס היין.
5. לצפות בקרם השוקולד שמכינים מהמסת שוקולד, חלב, סוכר וחמאה.

60 דקות

8 servings 8