

## עוגת שלושת השוקולדים



### רכיבים

- ביצים
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- כוס שמן תירס
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון
- 2/1 1/2 חבילה שמנת מתוקה
- כף תמצית וניל
- גרם שוקולד לבן
- גרם שוקולד חלב
- כף קמח לבן
- 2/1 1/2 חבילה שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר

### הכנה

1. מכינים את העוגה: שמים את כל חומרי העוגה (מביצים ועד תמצית וניל) במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים למחית אחידה.
2. שוברים את השוקולד הלבן ושוקולד החלב לחתיכות קטנות (בגודל חצי קובייה מקסימום). שמים בשקית עם כף קמח, סוגרים ומנערים. שברי השוקולד יצופו בשכבה דקיקה של קמח, שתעזור להם לא לשקוע בבצק. מערבבים את השוקולד לתוך הבצק.
3. מעבירים את תערובת העוגה לתבנית עגולה משומנת ומקומחת (בקוטר 26 ס"מ, אבל גם גדולה או קטנה יותר תעבודנה) ואופים בחום בינוני-גבוה 45 דק'. מוציאים ומניחים לצינון על השיש.
4. בינתיים מכינים את הציפוי: מביאים את חצי השמנת הנוותרת אל סף רתיחה בסיר קטן. מכבים את האש ושוברים פנימה את השוקולד. מקץ 5 דקות, כשהוא כמעט נמס לגמרי, בוחשים היטב. מצננים.
5. מורחים את העוגה הקרה בציפוי השוקולד וזהו.

65 דקות

8 servings 8