

עוגת כדורי שוקולד ומרשמלו



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם מרשמלו
- גרם שוקולד מריר
- כפות קקאו
- גרם מרגרינה
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. ממיסים בסיר קטן את השוקולד, הקקאו, הסוכר והמרגרינה.
2. שוברים את הביסקוויטים לחתיכות קטנות, ולחתוך כל מרשמלו ל-4 חתיכות.
3. לשים את הביסקוויטים והמרשמלו בקערה. ליצוק עליהם את השוקולד המומס. לערבב עד שכל הביסקוויטים מצופים שוקולד.
4. להניח נייר אפיה על משטח חלק, להעביר למרכז את התערובת וליישר לכל אורך הדף. לעטוף עם הנייר לצורת סוכריה.
5. להכניס לפריזר(מקפיא) לשש שעות בערך, עד שהעוגה קופאת לגמרי.
6. מוציאים מהפריזר פותחים את הנייר, וחותכים לפרוסות בעובי 2 ס"מ בערך.

25 דקות

4 servings 4