

עוגת שוקולד אמיתית



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- חבילה מרגרינה
- כוס סוכר לבן
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם שוקולד מריר
- 1/4 4/1 חבילה חמאה
- כפות חלב

הכנה

1. להמיס על אש קטנה שוקולד, מחמאה וכוס סוכר. לקרר קצת. להוסיף 4 ביצים שלמות, אחת אחרי השניה, ולטרוף עד שהן נטמעות.
2. מוסיפים את הקמח בתנועות קיפול, עד תערובת אחידה. מעבירים לתבנית משומנת.
3. אופים בחום בינוני, העוגה צריכה לצאת קצת רטובה.
4. בנתיים מכינים את הקרם: ממיסים את כל המצרכים על להבה נמוכה, נזהרים שלא לשרוף, עד קבלת רוטב חלק ומבריק.
5. כשהעוגה יוצאת מהתנור יוצקים עליה את הקרם ומורחים על כל העוגה.

50 דקות

6 servings 6