

עוגת שוקולד הונגרית ריגואנס



רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- כפות קקאו
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוס אבקת סוכר
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה
- חבילה ג'לטין מומסת ב 1 כף מים חמים

הכנה

1. לחמם תנור לחום של 180 מעלות.
2. להקציף את הביצים, הסוכר והקקאו .
3. לצקת ל 2 תבניות מלבניות גודל זהה (20X30 ס"מ) ולאפות כ 10 דקות.
4. להמיס את השוקולד מעל גבי אדים.
5. להוסיף את אבקת הסוכר ולבחוש.
6. לצנן מעט את התערובת ובינתיים להקציף את השמנת.
7. להבליע את הקצפת בתערובת השוקולד המומס.
8. להוסיף את הג'לטין המומס ולבחוש היטב.
9. להניח שכבת עוגה אחת על גבי צלחת ולמרוח מעליה את הקרם.
10. לכסות בשכבת העוגה השנייה.
11. לשמור במקרר.

30 דקות

6 servings 6