

עוגת שוקולד פאדג'



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- כפות אבקת שוקו ללא סוכר
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח או וניל
- שקיות סוכר וניל
- 3/4 4/3 כוס סוכר חום
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- ביצה מופרדות

הכנה

1. ממיסים את השוקולד, החמאה, השמנת והשוקולית בקערה שמתאימה למיקרוגל ומערבבים לבילה. מוסיפים את סוכר הווניל, הסוכר החום ואת החלמונים. מערבבים לאט.
2. מוסיפים את הפודינג, ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מקציפים בקערה נפרדת את החלבונים עם 1/3 כוס הסוכר, עד לקבלת קצף יציב.
4. מוסיפים לתערובת השוקולד בתנועות קיפול עדינות, עד לקבלת תערובת אחידה.
5. יוצקים את התערובת לתבנית ומעבירים לתנור.
6. אופים 180 מעלות במשך כ-50 דקות. בתיאבון!

75 דקות

6 servings 6