



## רכיבים

- ביצה
- גרם חמאה מומסת צוננת
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוסות אבקת סוכר
- 1/3 3/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס חלב (ועד 3 כפות יותר לפי הצורך)
- גרם שוקולד מריר מגורר על פומפיה
- 3/4 4/3 כוס אגוזי מלך קצוצים
- 3/4 4/3 כוס קוקוס טחון
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם ריבת חלב
- כוס חלב
- 1/2 2/1 כפות ריבת חלב רכה
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה קרה, מוקצפת
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- גרם חמאה רכה
- כף ברנדי / קוניאק

## הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני.
2. מכינים 2 תבניות קוטר 26 משומנות ומקומחות (משתמשים בחד פעמי אם אין בבית).
3. טורפים ביצים, וניל, חמאה ואבקת סוכר היטב לקרם תפוח ואוורירי.
4. מערבבים את כל החומרים היבשים בקערה נפרדת, מקפלים לתערובת החמאה.
5. מוסיפים לסירוגין את החלב.
6. מורחים 1/2 כמות בכל תבנית, מכניסים לתנור, אופים במשך כ-30 דקות.
7. מוציאים ומצננים לגמרי.
8. מחלצים את העוגות מהתבניות וחוצים בעזרת סכין לחם כל עוגה ל-2 עיגולים דקים, כך שמתקבלות 4 שכבות דקות.
9. בקערה מערבבים חלב עם אינסטנט פודינג וריבת חלב.
10. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה.
11. מעבירים את הקצפת לקערת הפודינג וריבת החלב, ומערבבים בתנועות קיפול עד לאחידות.
12. מעבירים 3 כפות קרם למכשיר זילוף בעל צנטר כוכב לקישוט. מאחסנים בקירור.
13. מורחים קרם בין השכבות. (מניחים שכבה ראשונה על צלחת עוגה, מורחים 1/3 מהמילוי ומניחים שכבה נוספת של עוגה, שוב 1/3 מהקרם ושוב עוגה, שוב קרם ושוב עוגה).
14. ממיסים את השוקולד עם השמנת במיקרוגל (או בסיר כפול על אדים), מוסיפים את החמאה והברנדי. מחכים להמסת החמאה ומערבבים לקרם חלק.
15. יוצקים על העוגה ומחליקים במרית מלמעלה. נותנים לשוקולד לטפטף מסביב, על דפנות העוגה.

16. מצננים לפחות שעה.

17. מכסים ומכניסים למקרר. העוגה משתבחת למחרת.

80 דקות

4 servings 4