



רכיבים

- ביצה טרופות
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס קקאו
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון טחון
- 2/1 1/2 כוס אגוזים קצוצים
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- 2/1 1/2 מיכל שמנת מתוקה
- 4/1 1/4 כוס חלב
- גרם שוקולד מריר
- 2/1 1/2 מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. מערבבים ביצים, סוכר, קקאו, קוקוס, אגוזים קצוצים ושמן לתערובת אחידה. יוצקים לתבנית משומנת.
2. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 30 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי. מצננים לטמפרטורת החדר.
3. מכינים מוס: להקציף את השמנת והחלב הקר לקצף יציב ולקפל לתוכו את השוקולד המומס. למרוח מעל העוגה בטמפרטורת החדר. לכסות ולהכניס למקפיא.
4. להכין גנאש שוקולד: חצי חבילת שמנת מתוקה - לחמם עד לסף רתיחה. להוסיף כחצי חפיסת שוקולד מריר - ולערבב עד להמסה.
5. להוציא את העוגה מהמקפיא, ליצוק את הגנאש שהתקרר מעט על הקרם ולשמור בהקפאה עד כשעה בערך לפני ההגשה - ניתן לאכול קפוא כגלידה או מופשר כמוס....תהנו, יוכי

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕