

## עוגת שיש מהירה וטעימה לפסח



### רכיבים

- ביצה
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- כפות קקאו
- אבקת אפייה
- סוכר וניל
- 2/1 1/2 כוסות קמח מצה
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון
- חבילות שוקולד מריר
- גרם מרגרינה
- כוס מיץ תפוזים
- מיכל שמנת להקצפה צמחית
- כף נס קפה
- 4/1 1/4 כוס מים

### הכנה

1. מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבון לקצף יציב, ומוסיפים את כוס הסוכר בהדרגה.
2. לחלמונים מוסיפים את אבקת האפייה וסוכר הווייל, ומערבבים עד לקבלת קצף יציב.
3. בתנועות עטיפה מוסיפים את החלמונים לחלבונים. מוסיפים את השמן, קמח המצה והקוקוס בתנועות עטיפה, ואח"כ את כוס מיץ התפוזים.
4. בכלי נפרד שמים חצי כוס סוכר, קקאו, אבקת נס קפה, רבע כוס מים. ממיסים על אש נמוכה ולקראת הסוף, מוסיפים את המרגרינה וחבילה אחת של שוקולד. מערבבים היטב.
5. שני שליש מהעיסה של העוגה שמים בתוך תבנית. את הקרם שופכים מגבוה בתנועה סיבובית על השליש שנותר. את השליש שנותר שופכים מעל לעוגה מגבוה בצורה סיבובית. מערבבים עם מזלג בצורה של המס' 8 את העוגה כך שתיווצר עוגה בשני גוונים - עוגת שיש.
6. אופים את העוגה 40 דקות בחום בינוני.
7. אחרי האפייה מחממים את הריצ', ושוברים לקוביות את חפיסת השוקולד לתוך הריצ' החם. שופכים את הקרם מעל העוגה ומגישים. בתיאבון!

12 servings 12