

עוגה שוקולדית רכה וכשרה
לפסח

רכיבים

- ביצה
- גרם סוכר חום (1 כוס + 1 כף)
- מיליליטר שמן צמחי (1 כוס)
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- גרם קוקוס טחון (3/4 כוס + 1 כף)
- גרם קמח תופח כשר לפסח (1 כוס)
- גרם שוקולד צ'יפס או שוקולד מריר קצוץ גס
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר קרם קוקוס
- כפות נס קפה
- גרם שוקולד מריר לציפוי
- 1/3 3/1 גביע שמנת מתוקה לציפוי

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 160-170 מעלות.
2. טורפים בקערה את הסוכר והשמן. מוסיפים ביצים בבת אחת, ומערבבים עד לקבלת מסה אחידה.
3. מנפים יחד את האינסטנט פודינג שוקולד, קוקוס יבש והקמח תופח לתוך הבלילה, מוסיפים פתיתי שוקולד, ומערבבים לאיחוד.
4. ממיסים יחד שוקולד מריר, חלב קוקוס וקפה מגורען, מוסיפים לתערובת, ומערבבים לאיחוד.
5. מוזגים לתבניות, ואופים כ-40 דקות, עד קבלת קיסם לח בנעישה. *ניתן להשתמש בשתי תבניות עגולות בקוטר 20 ס"מ או שתי תבניות אינגליש קייק
6. מצננים מעט. ממיסים את מרכיבי הציפוי ומצפים את העוגה. בתיאבון!

80 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕