

עוגת שוקולד מצופה גנאש שוקולד



רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- גביע שמנת חמוצה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג (140 גרם)
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה (120 מ"ל)
- גרם שוקולד חלב או מריר (אפשר חצי חצי)

הכנה

1. מערבבים בקערה: סוכר, שמן, ביצים, אבקת שוקו ושמנת חמוצה.
2. מוסיפים את הקמח וטורפים עד קבלת תערובת אחידה.
3. יוצקים את התערובת לתבנית משומנת ואופים במשך כ-35 דקות לעוגה גדולה.
4. אם אופים עוגה קטנה, מספיקות עשרים דקות אפייה, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא כמעט יבש (עם פירורים לחים).
5. ממיסים את השוקולד בשמנת המתוקה בסיר או במיקרוגל. מערבבים לתערובת חלקה ומבריקה.
6. יוצקים על העוגה ומצפים. מכניסים למקרר.

50 דקות

4 servings 4