

עוגת חגיגית, קוקוס ומוס שוקולד



רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוסות קוקוס טחון
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- גרם אגוזים קצוצים

הכנה

1. הכנת מוס שוקולד: להמיס את השוקולד עם מיכל של שמנת מתוקה ולקרר היטב במקרר, לפחות שעתיים.
2. לאחר שהשוקולד והשמנת התקררו, לשפוך לקערת המיקסר ולהקציף היטב. להוסיף עוד שמנת מתוקה ולהמשיך להקציף עוד 2 דקות, עד מרקם של מוס. לשפוך על השוקולד והקוקוס ולקרר.
3. הכנת הבסיס: להקציף את החלמונים עם הסוכר.
4. להוסיף את הקוקוס ולאפות בחום 160 מעלות, בערך 35 דקות או עד שמזהיב. להוציא ולקרר מעט.
5. הכנת הקרם: להמיס על סיר מים, לקרר לחום החדר ולהוסיף את 5 החלמונים.
6. לשפוך על הקוקוס ולהוסיף 100 גר' אגוזים קצוצים ולהכניס למקרר.
7. לעיטור: מקציפים עוד מיכל שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר.
8. מכניסים לשק זילוף ומקשטים.

150 דקות

12 servings 12