עוגת שוקולד נפלאה - פרווה

רכיבים

- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- ביצים
- כף סוכר וניל
- 1/2 1/2 כוסות אבקת שוקו ללא סוכר
- כוס מים רותחים
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות קקאו
- קורט מלח
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- מיליליטר שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כפות אבקת שוקו ללא סוכר
- כפות שמן קנולה
- 1/4 1/4 כוס מים

הכנה

1. מחממים את התנור ל-170 מעלות. משמנים היטב את התבנית ומקמחים אותה מעט.
2. שמים בקערה את הסוכר, השמן, הביצים וסוכר הוניל, ומערבבים באמצעות מטרפה ידנית.
3. מוסיפים את אבקת השוקו ומערבבים מעט. מוסיפים את המים הרותחים תוך בחישה נמרצת (כדי למנוע התקרשות של הביצים).
4. ממיסים את השוקולד במיקרוגל: מניחים אותו בקערה, מחממים 30 שניות (לא יותר!) מערבבים וחוזרים על החימום והערבוב עד שהשוקולד נמס לחלוטין. אפשר להמיס את השוקולד גם בבאן מרי - סיר המונח מעל סיר גדול יותר שבו מים הרותחים בעדינות (מקפידים שהסיר העליון לא ייגע במים).
5. מוסיפים את השוקולד המומס לקערה וטורפים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מנפים לקערה את הקמח, הקקאו והמלח, ומערבבים ממש ממש מעט רק עד שמקבלים בלילה חלקה ואחידה.
6. יוצקים את הבלילה לתבנית. אופים כ-30 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי ועם פירורים לחים.
7. לציפוי גנאש: מביאים את השמנת לרתיחה. מורידים מהאש ומוסיפים לסיר את השוקולד. מחכים דקה ומערבבים עד שהשוקולד נמס לחלוטין. יוצקים על העוגה בעודה חמה.
8. לסירופ: שמים את כל החומרים בסיר קטן, ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב. ממשיכים לבשל עוד 7 דקות על להבה נמוכה, כדי שהסירופ יצטמצם ויסמיך מעט. עם זאת, חשוב שהוא יישאר נוזלי, כדי שיוכל להיספג בעוגה. דוקרים את העוגה עם שיפוד ויוצקים עליה את הסירופ. חשוב לעשות את זה כשהעוגה עדיין חמה, כדי שהסירופ יחלחל וירטיב אותה מבפנים ומבחוץ.

80 דקות

8 servings 8