

עוגת שוקולד עשירה לפסח



רכיבים

- ביצה מופרדות
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מיץ תפוזים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- חבילה קמח תופח כשר לפסח (200 גרם)
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר שמנת מתוקה (לגרסת פרווה יש להשתמש בשמנת צמחית)

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. מניחים בקערה 200 גרם שוקולד מריר עם 5 כפות מים וממיסים במיקרוגל כדקה וחצי עד המסה מלאה. מערבבים היטב ומצננים מעט.
3. במיקסר חשמלי מקציפים את כל החלבונים במהירות גבוהה. מוסיפים את הסוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף יציב.
4. בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם השוקולד המומס. מוסיפים את השמן ומיץ התפוזים וממשיכים לערבב עד איחוד.
5. מפעילים את המיקסר עם קערת הקצף על מהירות נמוכה ומוסיפים אליו את תערובת השוקולד בהדרגה. מוסיפים את תכולת השקית של הקמח התופח וממשיכים לערבב עד שהתערובת מתאחדת.
6. מניחים את התערובת בתבנית משומנת (תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ) ואופים כ-40 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
7. ממיסים במיקרוגל את השוקולד והשמנת עד להמסה מלאה, מערבבים היטב ומורחים על העוגה.

60 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕