



רכיבים

הכנה

- גרם שוקולד מריר
 - 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
 - 1/2 2/1 כוס קמח תירס (קורנפלור)
 - גרם שקדים
 - חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
 - קורט מלח
 - 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
 - גרם חמאה רכה
 - 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
 - חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
 - כפות מים
 - כפות אבקת סוכר
 - כפות קקאו
 - גרם שוקולד מריר
 - גרם חמאה רכה
 - כפית מרגרינה לשימון התבנית
 - שקדים חלוטים וקלופים
 - כוס שקדים קצוצים גס
1. משמנים תבנית קפיצית בקוטר 24-26 ס"מ, מרפדים אותה בנייר אפייה ומחממים את התנור ל-180 מעלות.
 2. ממיסים את השוקולד בקערה מעל גבי סיר עם מים רותחים, ומצננים מעט.
 3. מקציפים את החמאה, סוכר וחלמונים לקציפה בהירה ואוורירית, מוסיפים לקציפה את השוקולד המומס ומערבבים בעדינות עד קבלת קרם שוקולד.
 4. מנפים לקערה יבשה את הקמח ועמילן תירס, מוסיפים שקדים ומערבבים.
 5. מקציפים את החלבונים, מלח וסוכר, עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
 6. מבליעים בתנועות קיפול רחבות את קרם השוקולד בקצף, ולסירוגין מוסיפים את תערובת הקמח.
 7. יוצקים את העיסה לתבנית ואופים בחום בינוני של 180 מעלות כ-45-50 דקות, או עד שהשוליים נפרדים משולי התבנית וקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
 8. יוצקים לסיר את המים, מוסיפים סוכר וקקאו, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את השוקולד, מערבבים, ומיד מסירים מהלהבה. מערבבים עד להמסת השוקולד וקבלת קרם חלק ומבריק.
 9. מצננים מעט, מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לקבלת קרם חלק.
 10. יוצקים על העוגה כולל השוליים.
 11. מקשטים את העוגה בחצאי השקדים ואת השקדים הקצוצים "מדביקים" לשולי העוגה.

80 דקות

8 servings 8