

## עוגת שוקולד גאונית עם פתיבר



### רכיבים

- גרם חמאה
- כוס סירופ מייפל
- גרם שוקולד מריר
- כף תמצית וניל
- גרם פתי בר שוקו
- גרם אגוזי מלך קלופים
- ביצה
- גרם חמאה
- כוס חלב
- גרם פתי בר שוקו מרוסקים

### הכנה

1. שמים את החמאה והחלב בסיר בינוני, ומביאים לרתיחה. מסירים מהאש ובוחשים פנימה 200 גרם פתי בר מרוסקים. מאחדים ומשטחים על תבנית (עגולה בקוטר 26 ס"מ, או מרובעת).
2. מתיכים את החמאה באותו הסיר בו הכנו את הבצק (אין צורך לשטוף). מוסיפים את המייפל והווניל, מערבבים היטב ומביאים לסף רתיחה. מסירים מהאש. שוברים פנימה את השוקולד, מחכים 5 דקות, מערבבים, ואז מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה עם ערבוב נמרץ.
3. טוחנים את האגוזים והביסקוויטים יחד במעבד מזון לפירורים גסים, ומוסיפים לתערובת. מערבבים היטב.
4. יוצקים את הקרם לתבנית ואופים בחום של 180 מעלות 30 דקות. בתיאבון!

45 דקות

8 servings 8