



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- ביצה מס' 1
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפות ליקר
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה
- כפות אבקת סוכר

הכנה

1. ממסים את השוקולד והחמאה יחד לתערובת אחידה, אפשר במיקרו.
2. -מצננים מעט את השוקולד המומס ומוסיפים לו את החלמונים אחד אחד, תוך ערבוב מהיר. מוסיפים את הליקר ומערבבים שוב. *ניתן להמיר את הליקר בברנדי באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
3. מקציפים את החלבונים ומוסיפים להם בהדרגה את הסוכר. הקצף צריך להיות יציב, אבל לא קשה מדי.
4. מקפלים את קצף החלבונים לתוך תערובת השוקולד.
5. אופים חצי מהתערובת בתבנית מס' 24, בחום של 180 מעלות צלזיוס למשך 20 דקות בערך, או עד שקיסם יוצא נקי ממרכז העוגה.
6. מצננים את הבסיס לטמפרטורת החדר. הבסיס יצנח, וזה בסדר. את מחצית התערובת שנותרה מניחים במקרר בינתיים.
7. מורחים את התערובת שבמקרר על הבסיס, מכסים את התבנית בניילון נצמד ומקררים למינימום ארבע שעות, רצוי ללילה.
8. לפני ההגשה, מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת הסוכר ומצפים את העוגה, או מזלפים עליה את הקצפת בצורה דקורטיבית.

45 דקות

8 servings 8