



רכיבים

- חלבון ביצה
- כוס סוכר לבן
- חבילה מרגרינה רכה
- כפות סוכר לבן
- חלמון
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/3 3/1 כוס סירופ שוקולד מבקבוק
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפיות נס קפה
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. להקציף לקצף קשה, לשים בתבנית נייר פרגמנט ולשטח את הקצף.
2. להכניס לתנור בחום נמוך כ-75 דקות, להוציא מהתנור להרים את הנייר ולהפוך על מגבת בזהירות ומיד לקלף את הנייר מהקצף (אם נשבר מעט מהפינות לא נורא אפשר לסדר כששמים על הקצפת).
3. לערבב הכל יחד ולהכין בצק רך, לשמן תבנית ולשטח את הבצק בתבנית, אפשר לרדד את הבצק וכשמשתחים בתבנית להמשיך עם היד לשטח בתוך התבנית.
4. לחורר מעט את הבצק ולאפות בחום 190 מעלות כ-20 דקות או עד קבלת צבע זהוב בהיר.
5. להקציף את השמנת מתוקה וכשהיא מתחילה לעלות להוסיף את הנס והסוכר ולהמשיך להקציף לקצפת קשה.
6. לאחר שהתחתית של העוגה התקררה, לשטח את הקצפת משמנת מתוקה מעל, ומעל השמנת להרים בשתי ידיים את הקצף האפוי ולהניח מעל.
7. מעל הקצף לקשט עם סירפ שוקולד (מבקבוק) צורת קשקוש על פני הקצף האפוי.
8. להגשה לחתוך ריבועים ולהרים עם מרית מתכת ולשים בצלחת.

135 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕