בישולים

עוגת פאדג' בראוניז

רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- ביצה שלמות
- כפית תמצית וניל
- כף נס קפה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 1/2 כפית מלח
- גרם שוקולד צ'יפס לבן
- גרם שוקולד מריר קצוץ

הכנה

1. בקערה חסינת חום מכניסים את החמאה ומעליה את השוקולד המריר השבור לחתיכות, ממיסים במיקרוגל, מוציאים ומערבבים היטב עד להטמעה ולקבלת שוקולד מבריק.
2. בקערה נפרדת מכניסים את הביצים השלמות ואת הסוכר, מוסיפים את תמצית הוניל ואת אבקת הקפה הנמס, להקציף (אפשר במקצף ידני) עד אשר מקבלים קציפה תפוחה ובהירה, מוסיפים את השוקולד המומס בהדרגה לקציפת הביצים ומערבבים היטב.
3. מנפים את הקמח ומוסיפים לתערובת בשתיים או שלוש פעימות. מערבבים. מוסיפים את חצי כפית המלח ומערבבים היטב.
4. מוסיפים מחצית מהשוקולד הלבן הקצוץ, מוסיפים מחצית מהשוקולד המריר(או החלב) הקצוץ, מערבבים.
5. משמנים 2 תבניות עגולות בקוטר של 20 או 24 ס"מ. מרפדים את התחתית בניר אפיה, מוזגים את התערובת ומחלקים בין שתי התבניות באופן שווה, משטחים את התערובת על התבנית.
6. מפזרים על פני העוגות את מחצית השוקולד הלבן והמריר שנותר.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש ל 170 מעלות, אפיה של 25 דקות ולא יותר (אנחנו רוצים לקבל פאדג' ולא עוגה רגילה). *ניתן להמיר את השוקולד המריר בחלב באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

35 דקות

6 servings 6