

עוגת שוקולד מושלמת ליום  
הולדת

## רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית תמצית רום
- חבילה מרגרינה
- 1/2 2/1 כוס נס קפה
- כפות קקאו

## הכנה

1. להמיס בסיר בישול קטן מרגרינה, קקאו, קפה נמס וחצי כוס סוכר.
2. לקרר וליצוק לקערה.
3. להפריד ביצים. להקציף חלבונים עם כוס סוכר עד קצף יציב ומבריק.
4. לערבב חלמונים עם תמצית רום, להוסיף את בלילת השוקולד שהתקררה ולערבב לתערובת אחידה.
5. להוסיף קמח ואת החלבונים המוקצפים ולערבב בתנועות קיפול עד קבלת תערובת בצבע אחיד.
6. להעביר לתבנית משומנת ולמחמם תנור ל-180 מעלות.
7. אופים כ-30 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.

40 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕