



## רכיבים

- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- כפות תמצית וניל
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- גרם שוקולד לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כף תמצית וניל

## הכנה

1. ממיסים את החמאה בסיר. מסירים מהאש. שוברים פנימה את השוקולד המריר ומערבבים עד שמתקבלת תערובת חומה אחידה. מחזירים לאש קטנה.
2. מוסיפים את הסוכר ומערבבים עד שהוא נמס. מוסיפים את הווניל ומערבבים. מסירים מהאש.
3. מוסיפים ביצה וטורפים היטב עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את הביצה השנייה וטורפים היטב.
4. מוסיפים את כל הקמח בבת אחת ומערבבים לקבלת בצק אחיד וכבד. יוצקים לתבנית בגודל 25X25 (גם גדלים דומים יתאימו), מרופדת בנייר אפייה.
5. שוברים את השוקולד הלבן לחצאי קוביות ונועצים אותם בבצק במרחקים שווים, כך שישקעו בו כמעט לגמרי.
6. אופים בחום של 180 מעלות, כ-25 דקות. מצננים לטמפרטורת החדר.
7. בינתיים, מביאים את השמנת אל סף רתיחה, בסיר בו הכנו את בצק הבראוניז (אין צורך לשטוף), ומסירים מהאש.
8. שוברים פנימה רבע קילו שוקולד מריר ומוסיפים את הווניל, מחכים 2 דקות ומערבבים לתערובת אחידה. מצננים מעט.
9. כשתבנית הבראוניז אינה חמה והציפוי אינו לוהט, יוצקים את הציפוי על הבראוניז ומעבירים למקרר.
10. כשהבראוניז קרות לגמרי, חותכים בסכין חדה לריבועים קטנים (הן עשירות מאוד-מאוד, וריבוע של 3X3 הוא עוגייה מספיקה בהחלט). מגישים קר או בטמפרטורת החדר.

45 דקות

12 servings 12