

עוגת שוקולד בציפוי שוקולד חלומי



רכיבים

- כוס חלב
- כפות קקאו
- גרם שוקולד מריר
- גרם סוכר לבן (1 1/2 כוסות + 5 כפיות גדושות)
- טיפה תמצית רום
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה
- ביצה מופרדות לחלמונים וחלבונים
- כפות סוכר לבן להקצפה
- גרם שוקולד מריר לציפוי
- אונקיות שמנת מתוקה לציפוי

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. ממיסים בסיר קטן על הגז כוס חלב, קקאו, שוקולד מריר וסוכר.
3. מוסיפים לסיר חמאה, חלמונים ותמצית רום. ניתן להמיר את החמאה במחמאה ואת תמצית הרום בברנדי, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
4. מוסיפים לכל הבלילה את הקמח התופח.
5. בקערה נפרדת, מקציפים את החלבונים עם 3 כפות סוכר, עד לקבלת קצף יציב.
6. מאחדים את 2 הבלילות בתנועות קיפול ומעבירים לתבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ.
7. אופים את העוגה כ-35 דקות, או עד שהיא מוכנה.
8. ממיסים את השמנת המתוקה עם השוקולד המריר ומערבבים כדי למנוע גושים. יוצקים על העוגה.

75 דקות

8 servings 8