

## עוגת בראוניס תותים כשרה לפסח



### רכיבים

- ביצה בגודל L בטמפרטורת החדר
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן
- קורט מלח
- גרם קקאו
- גרם קמח תפוחי אדמה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- גרם מרשמלו
- גרם תות שדה
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות אבקת סוכר
- 2/1 1/2 חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח
- מיכל שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- 2/1 1/2 חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח
- לפי הטעם תות שדה

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 160 מעלות.
2. מרפדים את התבנית בנייר אפייה משומן היטב, כדי למנוע נזילות. מומלץ לרפד את התבנית מבחוץ בנייר כסף מהודק היטב.
3. ממיסים את השוקולד המריר הקצוץ והחמאה במיקרוגל, ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ללא גושים.
4. מקציפים את הביצים, 1 קורט מלח וסוכר, עד לקבלת קצף בהיר וסמיך, ומקפלים פנימה את השוקולד המומס.
5. מנפים יחד את הקקאו וקמח תפוחי האדמה, ומקפלים לתערובת השוקולד.
6. מעבירים לתבנית ואופים כ-25 עד 30 דקות, עד שקיסם שיניים שננעץ נשאר עם מעט פירורים לחים. מצננים היטב.
7. מפרידים עם סכין חדה את העוגה מהדפנות, רצוי לשים שקף כדי שהעוגה עם המוס מעל תשתחרר באופן אחיד וחלק מהתבנית.
8. מוזגים בסיר בינוני חלב ומרשמלו, ומבשלים יחד על אש בינונית, תוך כדי ערבוב עם כף עץ, עד שהמרשמלו נמס לגמרי. מורידים את הסיר מהאש, ומעבירים את התערובת לקערה גדולה.
9. מסירים את העלים הירוקים מהתותים, וטוחנים במעבד מזון עד לקבלת תערובת חלקה. מערבבים את תערובת התותים הטוחנים עם חלב המרשמלו.
10. מקציפים את השמנת מתוקה, אבקת סוכר ואינסטנט פודינג וניל לקצפת רכה, יציבה ולא קשה מדי. מקפלים לתערובת התותים עד לקבלת מוס אחיד.
11. מעבירים את המוס לתבנית עם בסיס עוגת השוקולד שהכנו, ומקפויים.
12. לפני ההגשה, מעבירים את העוגה לצלחת. מקציפים שמנת מתוקה עם חלב ואינסטנט פודינג, מזלפים או מורחים ביד חופשית על גבי העוגה, אם רוצים מפזרים תותים מעל, ומגישים.
13. ההגשה האידיאלית - מוציאים את העוגה מהמקפיא שעה או שעה וחצי לפני ההגשה, למרקם חצי מופשר. אפשר גם להפשיר לגמרי.

בתיאבון!

14. לגרסת פרווה - המירו את השמנת המתוקה שמנת צמחית להקצפה, את החמאה למרגרינה ואת החלב לחלב סויה או קוקוס, באותן כמויות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

80 דקות

12 servings 12