

עוגה שלא נאפתה והתחפשה



רכיבים

- כוסות עוגת טורט
- 1/4 4/1 כוס צימוקים
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים גס
- כפות חלב
- כפות סירופ מייפל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס קקאו
- כפות חלב
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כוס שוקולד צ'יפס

הכנה

1. להכניס לקערה גדולה את פרורי העוגה, צימוקים, אגוזים, 6 כפות חלב ומיפל.
2. לשים בסיר קטן את הסוכר, קקאו ו-4 כפות חלב. לבשל עד שהסוכר ימס ולהוריד מהאש.
3. להוסיף אל הנוזל החם את החמאה, להמיס ולבחוש עד שמתקבל קרם חלק. לצקת את הקרם על פירורי העוגה שבקערה ולערבב עם כף עץ עד שמתקבל תערובת הדומה לבצק.
4. ליצר ביד כדורים בקוטר של כ- 3 ס"מ.
5. לטבול את הכדורים בקוקוס או בפתיית השוקולד, לשים בנייר מנגט ולהשהות במקרר למשך 3 שעות לפחות.

320 דקות

4 servings 4