



רכיבים

- גרם מחמאה רכה
- גרם שוקולד מריר מריר
- $2/3$ $3/2$ כוס סוכר לבן
- ביצים מופרדות
- כוס אגוזי מלך מרוסקים גס (100 גרם)
- כפיות סוכר לבן
- מיכל שמנת להקצפה צמחית (250 מ"ל)
- לפי הטעם שוקולד חלב לקישוט
- $1/2$ $2/1$ כוס אגוזי מלך שבורים גס לקישוט

הכנה

1. מחממים את התנור ל-180 מעלות ומרפדים את התבנית בנייר אפייה.
2. ממיסים את השוקולד (אפשר במיקרוגל) ומקציפים את המרגרינה עם $1/3$ כוס סוכר.
3. מוסיפים את החלמונים וממשיכים להקציף עד לקבלת תערובת אוורירית.
4. מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים בהדרגה ולאט את השוקולד המומס.
5. מעבירים את התערובת לכלי אחר ושוטפים היטב את קערת המיקסר ואת המקצף.
6. מקציפים את $1/3$ כוס הסוכר שנותרה עם החלבונים, עד לקבלת קצף יציב וגמיש.
7. מקפלים את קצף החלבונים לתוך תערובת השוקולד.
8. מעבירים חצי מהתערובת לקערה אחרת, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר. לשאר התערובת שנשארה מוסיפים את האגוזים ומערבבים קלות עד פיזור אחיד שלהם בה.
9. משטחים בתבנית את התערובת עם האגוזים ואופים במשך 25 דקות. כשהעוגה יוצאת מהתנור נותנים לה להצטנן עד שתגיע לטמפרטורת החדר, ואז משטחים מעליה את התערובת שנשמרה במקרר. מכסים שוב בניילון נצמד ושמים במקפיא לשעה וחצי.
10. לאחר שעה וחצי, מקציפים את הקצפת עם 2 כפיות הסוכר עד שנתקבלת קצפת יציבה. מורחים אותה על העוגה ומכניסים למקפיא להתייצבות.
11. קישוט לפני ההגשה: בעזרת סכין עוברים הלוך ושוב (כמו עם פומפייה) על גב טבלת השוקולד המריר ומגררים אותו על פני העוגה. מפזרים חופן אגוזים ומגישים. *לגרסה חלבית - ממירים את המרגרינה בחמאה ואת השמנת הצמחית ברגילה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

8 servings 8