

## עוגת שוקולד לייט ללא גלוטן



### רכיבים

- 1/3 3/1 כוס אבקת שקדים
- כפות קמח לבן
- גרם שוקולד מריר קצוץ דק
- 1/2 2/1 כוס קקאו משובח, מנופה
- כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מים
- חלמון בטמפרטורת החדר
- חלמון בטמפרטורת החדר
- כף רום
- 1/4 4/1 כפית צבע מאכל או קורט מלח
- כפות אבקת סוכר לבזיקה

### הכנה

1. מערבבים בקערה את השקדים והקמח.
2. בקערת מתכת בינונית נוספת, שמים את השוקולד, הקקאו, שלושת רבעי כוס מהסוכר והמים וממיסים מעל לסיר כפול עם אדים. מסירים מהאש.
3. כשהתערובת פושרת-חמימה, מוסיפים את החלמונים ואת הרום בעזרת מטרף ידני. מוסיפים את תערובת השקדים ומקפלים לתערובת.
4. בקערת מערבול מקציפים את החלבונים עם קרם הטרטר לקצף רך. מוסיפים בהדרגה את הסוכר שנשאר (רבע כוס), ומקציפים לקצף יציב וגמיש.
5. מקפלים רבע מהקצף אל תערובת השוקולד, ולאחר מכן מקפלים את יתרת הקצף שנותר.
6. מעבירים את התערובת לתבנית בקוטר 22 ס"מ משומנת, מקומחת ומרופדת בניר אפייה.1. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 190 מעלות במשך 20-25 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא ועליו מעט פירורים לחים.
7. מצננים את העוגה בתוך התבנית על רשת. העוגה צונחת ונסדקת מעט (כמו סופלה).
8. בזהירות, מבלי לשבור את שולי העוגה, מעבירים סכין מסביב לעוגה ומשחררים אותה מהתבנית.
9. בוזקים על העוגה אבקת סוכר.

45 דקות

8 servings 8