

## עוגת שוקולד בשתי שכבות קרם



### רכיבים

- כוס סוכר לבן
- כוס קמח לבן
- גרם אבקת אפייה
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- כף קקאו
- כוס שמן קנולה
- מיכלים שמנת מתוקה
- ביצה
- כפות תמצית וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב
- גרם שוקולד מריר
- גרם אגוזי מלך גרוסים
- תאנה לקישוט

### הכנה

1. מעבירים לקערה את הסוכר, הקמח, אבקת האפייה, שוקולית וקקאו. לערבב את המצרכים.
2. לצקת לקערה שמן, מיכל שמנת מתוקה, 5 ביצים ותמצית וניל. לערבב עד קבלת מרקם אחיד וחלק. לצקת את הבלילה לתבנית מלבנית משומנת.
3. להכניס לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 180 מעלות ולאפות במשך כ- 45 דקות, או עד שקיסם יוצא יבש.
4. להוציא את העוגה מהתנור ולהניח לה להתקרר לטמפרטורת החדר.
5. לערבב בכוס 2 כפות ברנדי. לצקת לכוס מים עד גובה מחצית הכוס. להרטיב את העוגה עם חצי כוס המים עם הברנדי בעזרת כפית.
6. יוצקים לקערת המיקסר 1.75 מכלי שמנת מתוקה ומערבלים עד שהמרקם הופך למעט סמיך. מוסיפים לקערה את פודינג הוניל ויוצקים את כוס החלב. ממשיכים לערבב עד קבלת קרם יציב.
7. מוציאים מחצית מהקרם לקערה נפרדת. למחצית הקרם שבקערת המערבל מוסיפים כפית גדושה קפה נמס ומערבבים עד שמתקבל קרם בטעם מוקה.
8. מורחים את קרם המוקה על העוגה שהרטבנו.
9. מעל קרם המוקה מורחים את קרם הונויל שהנחנו בצד.
10. מחממים במיקרוגל 1/4 כוס שמנת מתוקה עם 100 גרם שוקולד מריר במשך כדקה אחת עד המסה מוחלטת של השוקולד. מערבבים היטב, עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
11. מפזרים מעל הקרם את אגוזי המלך הגרוסים.
12. מכניסים את בלילת השוקולד למזלף עם פיה דקה ומקשטים את העוגה.
13. חוצים תאנה בשלה ומניחים על העוגה לקישוט.
14. מכסים ומכניסים את העוגה למקרר. מצננים במשך כ- 3 שעות לפני ההגשה.

100 דקות

8 servings 8