

עוגה אוסטרלית מעולה לפסח



רכיבים

- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- קורט מלח
- מיליליטר שמנת מתוקה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. בבן מארי, ממיסים את החמאה עם 150 גרם שוקולד מריר.
3. מפרידים את הביצים לשתי קערות.
4. מערבבים את החלבונים בעזרת מטרפה עם כף סוכר ומוסיפים באיטיות לשוקולד, לאחר מכן מוסיפים קמצוץ מלח.
5. מקציפים את החלבונים עם שתי כפות סוכר ומוסיפים לשוקולד.
6. מעבירים לתבנית 24 ודופקים קלות.
7. אופים 30 דקות.
8. ממיסים במיקרוגל 100 גרם שוקולד מריר עם חצי מיכל שמנת מתוקה.
9. מקציפים את שארית השמנת המתוקה ומערבבים יחדיו, ושופכים על העוגה.

60 דקות

4 servings 4