

עוגת מוס שוקולד כשרה לפסח
פרווה

רכיבים

- חלמון (מביצה מס 1 או 2)
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- חלמון (מביצה מס 1 או 2)
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- כפות מרגרינה לשימון התבנית
- גרם שוקולד מריר (רצוי 56-60% מוצקי קקאו לפחות)
- כפית נס קפה איכותי
- כפות ברנדי / קוניאק
- כף קקאו איכותי

הכנה

1. ממיסים שוקולד עם קפה מגורען בבאן מארי (סיר קטן בתוך סיר מים גדול יותר על הגז) ומערבבים עד לקבלת נוזל חלק. מסירים מן האש ומצננים מעט. אחרי הסרת השוקולד מן הגז וצינונו ניתן להוסיף ברנדי אם רוצים: יוצקים את הברנדי בבת אחת ומערבבים במהירות עד לקבלת נוזל חלק.
2. מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ במעט מרגרינה (או חמאה) מומסת. אם התבנית איננה חדשה (וסגירתה איננה הרמטית) מומלץ להצמיד נייר כסף לתחתיתה ואותו לשמן.
3. מקציפים את החלמונים עם רבע כוס סוכר במהירות גבוהה עד לקבלת קציפה תפוחה ובהירה.
4. מקציפים את החלבונים עם שליש כוס סוכר במהירות בינונית עד לקבלת קצף יציב.
5. מוסיפים את השוקולד המומס לתערובת החלמונים ומקציפים במהירות בינונית עד לאיחוד החומרים.
6. מוסיפים את תערובת הביצים והשוקולד לקצף החלבונים ומערבבים בעדינות, בעזרת מרית, בתנועות קיפול.
7. יוצקים 2/3 מן התערובת לתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ ואופים כ-45 דקות. מוציאים ומצננים. את שליש המסה הנותר מאחסנים במקרר. אחרי שהעוגה הצטננה ושקעה מעט במרכזה ממלאים בשקע שנוצר עד לשיא גובה התבנית, מיישרים ומכניסים למקפיא לשעתיים לפחות. כעבור שעתיים ניתן להעביר את העוגה למקרר או להגישה.
8. לפני ההגשה מעטרים במעט אבקת קקאו.

90 דקות 🕒

8 servings 8 🍴