



רכיבים

- ביצה
- גרם סוכר לבן (כוס וחצי)
- מיליטר מים
- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- קורט אבקת סוכר
- כפות גלידה בטעם וניל
- כפות שמנת להקצפה

הכנה

1. מקציפים את הביצים עם 100 גרם סוכר במיקסר עד לקבלת קצף חזק כ-10 דק' על מהירות גבוהה מאוד, תוך הוספת הסוכר לסירוגין.
2. מבשלים לרתיחה 200 גרם סוכר עם מים עד לקבלת סירופ סוכר, מוסיפים את החמאה והשוקולד, בוחשים כל הזמן ומבשלים עד שהכל נמס. מסירים מן האש וממשיכים לערבב בכף עץ עד לקבלת תערובת הומוגנית.
3. מוסיפים את תערובת השוקולד לסירוגין לקצף הביצים תוך כדי הקצפה קצרה ואיטית. ממשיכים לקפל בעדינות מחוץ למיקסר עד לקבלת צבע חום אחיד.
4. מדביקים נייר אפיה על בסיס תבנית אפיה וגם מסביב למסגרת, ומברישים אותו בחמאה מומסת.
5. מחממים תנור ל-150 מעלות. בתחתית התנור יש להניח תבנית עם מים ואת העוגה באמצע התנור.
6. אופים 40 דקות.
7. מקררים 2-3 שעות, הופכים בעזרת צלחת, מקלפים את נייר האפייה, מפזרים אבקת סוכר ומגישים בליווי גלידת וניל וקצפת עשירה.

80 דקות

6 servings 6