

עוגת פצפוצי שוקולד



רכיבים

- ביצים
- כוס סוכר לבן
- שקית אבקת אפיייה
- שקית סוכר וניל
- כפות רום
- גרידת לימון לפי הטעם
- כפות קמח מצה
- גרם שוקולד מריר מגורר על פומפיה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מקציפים 5 חלבונים עם כוס סוכר עד קבלת קצב יציב ומבריק.
2. בקערה נפרדת שמים: 5 חלבונים , א.אפיה , סוכר וניל , שמן, רום, קליפת לימון מגוררת ו-125 גרם שוקולד מגורר. מערבבים עד קבלת תערובת אחידה.
3. מעבירים את קצף החלבונים לתערובת השוקולד, בכמה פעמים, ומקפלים בצורה עדינה. תוך כדי ערבוב מוסיפים 5 קפות קמח מצה עד קבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים את התערובת לתבנית משומנת ומפזרים מעל בצורה אחידה את השוקולד מגורר שנשאר.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, למשך כ-30 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

60 דקות

4 servings 4