



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות סוכר חום
- 4/1 1/4 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית אבקת אפייה
- כפית סודה לשתייה
- כפות קקאו
- כוס שמן זית
- טיפה תמצית רום
- ביצה
- כוס מים פושרים
- כוס מים רותחים
- גרם שוקולד מריר
- כפות קקאו
- 2/1 1/2 כוס סוכר חום
- כפות מים
- 4/1 1/4 חבילה מרגרינה
- מיכל שמנת להקצפה
- חבילה סוכריות צבעוניות

הכנה

1. מכניסים את כל מצרכי הבצק לקערת המערבל ומערבבים עד קבלת מרקם אחיד.
2. יוצקים לתבנית משומנת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, למשך 45 דקות עד שקיסם יוצא יבש.
3. מוצאים את העוגה ויוצקים עליה כוס מים רותחים.
4. מכניסים את כל מצרכי הקרם לסיר עד שהכול נמס ומתקבל מרקם אחיד.
5. מכינים קצפת יציבה ומקשטים בסוכריות כרצונכם.

60 דקות ⌚

8 servings 8 ➕