



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה רכה
- גרם סוכר לבן
- כפיות תמצית וניל
- ביצה מופרדות
- גרם שקדים טחונים דק
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה כן, שוב, זו לא טעות
- כפות ריבת משמש חלקה
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר מומס
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה

הכנה

1. ממיסים את השוקולד עם החמאה (125 גרם) בסיר על אדים.
2. מקציפים את החלבונים עם מחצית הסוכר לקצף יציב.
3. מקציפים את החלמונים עם יתרת הסוכר והוניל לתערובת תפוחה. מוסיפים את תערובת השוקולד והחמאה ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מוסיפים את קצף החלבונים, ומקפלים עד קבלת תערובת אחידה.
5. מוסיפים את הקמח, השקדים ו-75 גרם חמאה.
6. אופים בחום של 170 מעלות במשך 35-40 דקות. מקררים.
7. שמים בקערה את השוקולד המומס ושמנת מתוקה ומקציפים מעט.
8. שמים בקערה שוקולד וחמאה וממסימים במיקרוגל, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מקררים מעט.
9. חותכים את העוגה לרוחבה (כך שנוצרים שני עיגולים) ומורחים ריבה.
10. מחברים שוב את שני חלקי העוגה ומצפים בגנאש. מקררים.
11. יוצקים על הגנאש את הציפוי ומקררים.

70 דקות 🕒

8 servings 8 🍴