



רכיבים

- כפות סוכר חום
- גרם שוקולד מריר קצוץ דק
- גרם שוקולד מריר קצוץ דק
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- ביצה מופרדות
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- כף קמח לבן
- 1/8 8/1 כפית מלח

הכנה

1. משמנים תבנית אפייה, מפזרים את הסוכר החום ומטלטלים את התבנית לפיזור אחיד (על התחתית בלבד).
2. מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך של 170 מעלות.
3. בקערת מתכת שמים את שני סוגי השוקולד עם החמאה, וממיסים מעל לסיר עם אדים (בן מארי) עד לקבלת תערובת חלקה. מסירים את הקערה מהאש ומניחים בצד לצינון, עד שהתערובת מעט חמימה.
4. בקערת מיקסר מקציפים את החלמונים במהירות בינונית כדקה. מוסיפים שתי כפות סוכר, ומקציפים במהירות בינונית-גבוהה כ-10 דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.
5. מקפלים מעט מתערובת החלמונים לתוך תערובת השוקולד החמימה, ולאחר מכן, מקפלים את תערובת השוקולד לתוך תערובת החלמונים. מנפים מעל את הקמח ומקפלים אותו פנימה.
6. בקערת מיקסר נקייה, מקציפים את החלבונים במהירות בינונית נמוכה עד לקבלת קצף. מוסיפים בהדרגה את הסוכר שנותר והמלח, ומקציפים במהירות בינונית-גבוהה עד לקבלת קצף יציב וגמיש.
7. מערבבים כשליש מכמות הקצף לתוך תערובת השוקולד, ולאחר מכן מקפלים פנימה את הקצף שנותר.
8. מעבירים את התערובת לתבנית. מניחים את תבנית העוגה מעל לתבנית שטוחה ואופים כ-25 דקות, עד שהחלק העליון נסדק, השוליים יציבים וקיסם המוחדר פנימה יוצא נקי.
9. מוציאים ומניחים את תבנית העוגה מעל לרשת צינון למשך כ-30 דקות.
10. מעבירים סכין קטנה מסביב לדפנות לשחרור, מסירים את הטבעת הקפיצית ומשאירים בתבנית לצינון מלא. בתיאבון!

85 דקות

8 servings 8