

## עוגה כושית עם קרם



### רכיבים

- ביצה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- כוס שמן תירס
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 חבילה שמנת מתוקה
- כף תמצית וניל
- 1/2 2/1 חבילה שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון

### הכנה

1. שמים את כל חומרי העוגה במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים למחית אחידה.
2. מעבירים לתבנית עגולה, משומנת ומקומחת (בקוטר 26 ס"מ, אבל גם גדולה או קטנה יותר תעבוד) ואופים בחום בינוני- גבוה 45 דקות.
3. מוציאים ומניחים לצינון על השיש.
4. מביאים את חצי השמנת הנותרת אל סף רתיחה בסיר קטן.
5. מכבים את האש ושוברים פנימה את השוקולד. מקץ חמש דקות, כשהוא כמעט נמס לגמרי, בוחשים היטב. מצננים.
6. מורחים את העוגה הקרה בציפוי השוקולד ומפזרים קוקוס מעל.

75 דקות

12 servings 12