

עוגת שוקולד אלוהית



רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- כפות קקאו
- 1/2 2/1 כפית נס קפה
- חבילה שוקולד מריר איכותי 70% קקאו (100 גרם)
- כוס שמן קנולה
- שקית אבקת אפייה
- שקית סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוסות אבקת סוכר
- 3/4 4/3 כוס מים
- כפות ליקר לבחירתכם (שרי/קפה)

הכנה

1. מרתיחים בסיר מים, קקאו, נס קפה, סוכר וסוכר וניל.
2. שופכים את התערובת שהורתחה לתוך סיר באן מרי (סיר בתוך סיר עם מים רותחים), מוסיפים קוביות שוקולד ומערבבים עד לקבלת עיסת שוקולד.
3. מוסיפים לתערובת את כוס השמן וממשיכים לערבב עד לקבלת תערובת הומוגנית.
4. מורידים מהאש וממתינים שיתקרר.
5. מפרידים חלבונים וחלמונים ומקציפים את החלבונים.
6. מוסיפים את החלמונים לאט לאט לשוקולד הקר.
7. שמים בצד 3/4 כוס מהשוקולד ומערבבים את הקצפת עם השוקולד שנשאר.
8. מוסיפים קמח, אבקת אפיה וליקר ומערבבים עד לקבלת עיסה חלקה בלי גושים.
9. מעבירים את הבלילה לתבנית 26 מתפרקת. אופים בחום של 180 מעלות בערך 45 דקות (בהתאם לתנור).
10. כשהעוגה מוכנה דוקרים בה חורים עם קיסם ומורחים את השוקולד שהשארנו בצד.
11. העוגה מתאימה לתבנית עגולה (קפיצית) 26 או שתי תבניות אינגליש קייק.

6 servings 6