



## רכיבים

- גרם שוקולד מריר שוקולד משובח 73%
- גרם חמאה
- ביצה
- גרם סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מים

## הכנה

1. מקציפים את הביצים יחד עם מאה גרם סוכר, עד לקבלת קצף יציב.
2. מחממים את המים ויתרת הסוכר, עד שהסוכר נמס לחלוטין.
3. ממיסים את השוקולד יחד עם החמאה במיקרו, או בבאן מרי, ומוסיפים לו את סירופ הסוכר. מערבבים. מוסיפים תך ערבוב את קצף הביצים, עד שנוצר קרם חלק.
4. משמנים תבנית עגולה (24) ומעבירים לתוכה את הקרם. מניחים את התבנית בתוך תבנית תנור גדולה ובתוכה מים חמים (אמבט מרי), ואופים בתנור שחומם ל-150 מעלות, 30 דקות.
5. מוציאים את התבנית מהתנור ומניחים לה הצטנן. כשמגיעה לטמפרטורת החדר, מעבירים אותה למקפיא.
6. מוציאים את העוגה מהתבנית במצבה הקפוא, ומניחים בצלחת הגשה. מניחים לה להפשיר באיטיות. בוזקים אבקת סוכר. אפשר להגיש גם עם קרם שוקולד או קרם וניל. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10