

עוגת מוס קרה



רכיבים

- חבילה פתי בר בטעם שוקולד מריר
- כוס נס קפה מרוכב מכוס מים וכף ורבע נס קפה
- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כפות נס קפה
- כפות קקאו
- חלמון
- כפות סוכר לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- שקית סוכר וניל

הכנה

1. הכנת המוס: להמיס שוקולד, קקאו וחמאה על אש (לא להרתיח).
2. לאחר הצינון, להקציף חלבונים וסוכר לקצף חזק, לערבב בקיפול את תערובת השוקולד לקצפת.
3. הכנת הבסיס: להרטיב את הביסקוויטים בנס קפה, לרפד תבנית בשכבת ביסקוויטים, למרוח שכבה של המוס, לכסות בשכבה נוספת של ביסקוויטים, ולמרוח מעל שכבת מוס נוספת.
4. לציפוי: להקציף שמנת מתוקה וסוכר וניל, לצפות מעל.
5. לקרר את העוגה במקר, עד שמתייצבת, מומלץ לפחות ללילה.
6. ניתן להשתמש בשמנת צמחית ומרגרינה, ואז העוגה פרווה.

40 דקות

12 servings 12