

עוגת קרפים עם קציפת שוקולד



רכיבים

- כוס חלב
- כוס קמח לבן
- ביצה
- כף שמן קנולה
- שקית סוכר וניל
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- לפי הטעם שקדים (או כל תוספת אחרת שאוהבים)

הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הקרפ ידנית או במעבד מזון - 1 כוס חלב, 1 כוס קמח, 2 ביצים, 1 כף שמן ושקית סוכר וניל, עד לקבלת תערובת אחידה וללא גושים.
2. משמנים מחבת (מחבת לקרפים - מחבת טפלון עם תחתית ישרה), ומוזגים מהבלילה כשהמחבת חמה (אין צורך לשמן בהמשך שוב את המחבת).
3. מטלטלים את המחבת עד לפיזור על כל שטחה, בשכבה דקה. אם יש עודפים של בלילה מוציאים אותם.
4. מטגנים עד להזהבה, הופכים, ומטגנים גם את הצד השני.
5. עורמים את הקרפים בצלחת, ומקררים אותם.
6. מקציפים בקערה את השמנת המתוקה, החלב והפודינג שוקולד, עד שנוצרת קצפת יציבה.
7. ממיסים את השוקולד המריר והשמנת המתוקה במיקרוגל או בבאן מרי על הגז.
8. מניחים קרפ ומורחים מעליו את קציפת שוקולד, מניחים עליה עוד קרפ וממשיכים עם שאר הקרפים והקצפת. מסיימים בשכבת קרפ.
9. שופכים מלמעלה את גנאש השוקולד, ומפזרים את השקדים. בתיאבון!

40 דקות

6 servings 6