

עוגת שכבות - קלה להכנה וטעימה מאוד



רכיבים

- ביצה
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- 2/1 1/2 כוסות חלב
- מיכלים שמנת מתוקה
- חבילות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- חבילה שוקולד מריר
- כפות מים

הכנה

1. להקציף את החלבון עם $3/4$ כוס סוכר עד שיווצר קצף יציב.
2. להוסיף את החלמון + האינסטנט פודינג שוקולד ולהמשיך להקציף במהירות בינונית עד שהבלילה מוערבבת היטב.
3. להכניס לתנור בחום בינוני למשך 40 דקות ו/או עד שקיסם שנינעץ בעוגה יוצא נקי.
4. לצנן את העוגה לטמפרטורת החדר.
5. להכניס את כל מרכיבי השכבה העליונה למיקסר ולהקציף עד שנוצר קצף יציב (להיזהר לא להקציף מידי) ולשפוך את הקצף על העוגה.
6. לשבור את השוקולד המריר לתוך פינג'אן או סיר קטן עם 4 כפות מים ולהמיס את השוקולד.
7. מיד כשתערובת השוקולד מוכנה לשפוך אותה על העוגה בצורת מעגל ואז להרים את התבנית ולסובב אותה כך שכל תערובת השוקולד תכסה את העוגה.
8. בהצלחה.

75 דקות

8 servings 8