

עוגת שוקולד, קוקוס וחלבה



רכיבים

- חלמון
- כוס סוכר לבן
- כוס קוקוס טחון
- כוס שקדים פרוסים
- גרם שוקולד חלב
- גרם מרגרינה
- גרם חלווה
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס סוכר לבן
- נתחי סירופ שוקולד

הכנה

1. מקציפים בקערת המערבל את הביצים. במהלך ההקצפה מוסיפים את הסוכר עד שזה הופך לקרם יציב.
2. מוסיפים בתנועות עטיפה את הקוקוס והאגוזים.
3. לוקחים את התבנית ושופכים את הקצף לתבנית ואופים בחום של 180 מעלות, עד שהבסיס יציב וזהוב.
4. נותנים לבסיס לנוח על אש נמוכה.
5. ממיסים את השוקולד, החלבה והמרגרינה, יוצקים על בסיס העוגה ומכניסים למקרר למשך חצי שעה.
6. מקציפים במיקסר את חומרי הקרם עד שזה הופך לקרם יציב.
7. מורחים על העוגה בעודה קרה.
8. משפריצים סירופ שוקולד ומכניסים למקרר. בתיאבון!

75 דקות

6 servings 6