בישולים

עוגת בראוניז עשירה

רכיבים

- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות או בנטיפים
- 3/2 2/3 כף נס קפה
- כפות חלב
- ביצה
- כוסות סוכר לבן
- מיכל שמנת חמוצה
- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות קקאו
- גרם שוקולד חלב

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך (160 מעלות). מרפדים את תחתית התבנית בנייר אפייה ומשמנים אותו.
2. מניחים בקערה גדולה שמתאימה למיקרוגל את החמאה, שוקולד, קפה נמס והחלב ומחממים כ-30 שניות. מוציאים, מערבבים וממיסים שוב כ-30 שניות.
3. מערבבים ובודקים אם התקבלה תערובת אחידה וחלקה, אם לא, ממיסים שוב ומערבבים. מצננים קצת ומעבירים לקערת המיקסר.
4. מתחילים להקציף את קרם השוקולד ומוסיפים לו את הביצים, תוך כדי הקצפה. מקציפים עד שהן נטמעות בקרם, מוסיפים את הסוכר וממשיכים להקציף.
5. מוסיפים את השמנת החמוצה ומקציפים עוד קצת, עד שמתקבל קרם אחיד. מסירים את הקערה מהמיקסר.
6. בקערה נפרדת, מערבבים את הקמח ואת הקקאו. מוסיפים לקרם השוקולד ומערבבים ידנית בכמה תנועות אחידות, עד שמתקבלת עיסה אחידה. יוצקים את העיסה לתבנית.
7. אופים כ-90 דקות או עד שהעוגה יציבה, לפעמים נוצר בה בקע, וקיסם שנועצים במרכזה יוצא כשעליו מעט פירורים. מוציאים ומצננים קצת. מחלצים מהתבנית.
8. מניחים על פני העוגה צלחת הגשה גדולה והופכים בזהירות. מקלפים את נייר האפייה.
9. אפשרות לציפוי: בעזרת קולפן ירקות או מגררת, מגררים מעל העוגה טבלת שוקולד, כך שיתקבלו עליה תלתלי שוקולד קטנים - אם מגררים כשהעוגה עדיין חמימה, הם נמסים קלות. שומרים עד יום בטמפרטורת החדר או 3 ימים, מכוסה, במקרר.

110 דקות

4 servings 4