

עוגת שוקולד לפסח



רכיבים

- ביצה מופרדות
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפות קמח מצה
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- קורט מלח מלח
- כף תמצית וניל
- גרם שקדים טחונים
- גרם שוקולד מריר
- מיכל שמנת מתוקה (אפשר כל ציפוי אחר)

הכנה

1. מקציפים את החלבונים עם הסוכר.
2. ממיסים את השוקולד על אדים, מורידים ומוסיפים את החמאה.
3. מערבבים עד שתימס.
4. מוסיפים את החלמונים אחד אחד ומערבבים.
5. מוסיפים את שאר החומרים.
6. לבסוף, מוסיפים את החלבונים המוקצפים לתוך התערובת, ומערבבים בצורת עטיפה.
7. מכניסים לתנור בחום 180 מעלות. יוצקים לתבנית מס' 24 משומנת ואופים 35 דקות.
8. מוציאים, מצננים והופכים על צלחת הגשה.
9. הכנת ציפוי: ממיסים את השוקולד והשמנת מתוקה, ויוצקים על העוגה. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10