

עוגת מרנג ומוס שוקולד



רכיבים

- חלמון
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר
- 1/4 4/1 כוס חלב
- שקית ג'לטין
- 1/4 4/1 כוס מים קרים
- מיכלים שמנת מתוקה

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני (120 מעלות). מצפים תבנית מרובעת בנייר אפייה ומציירים עיגול באמצע.
2. מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר, עד לקבלת קצף חזק.
3. משטחים את הקצף על גבי העיגול ואופים כשעה וחצי עד שעתיים, עד לקבלת מרנג קשה.
4. מוס: ממיסים את השוקולד עם החלב במיקרוגל, או בסיר אדוי כפול.
5. מערבבים את הג'לטין עם מים עד להמסה ומוסיפים לתערובת השוקולד.
6. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת ומערבבים עם תערובת השוקולד.
7. הכנת העוגה, יש למלא את המרנג במוס השוקולד.

150 דקות

6 servings 6