

עוגת שוקולד כשרה לפסח



רכיבים

- גרם חמאה
- כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר
- ביצה
- כפות קמח תפוחי אדמה
- כפית אבקת אפיייה
- כפית נס קפה
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כפות אגוזים לקישוט, לא חובה

הכנה

1. לחמם תנור ל-180 מעלות.
2. להמיס חמאה במיקרוגל, להוסיף סוכר, שוקולד וקפה נמס ולטרוף היטב. במידה והשוקולד לא נמס מספיק ניתן לחמם עוד מעט במיקרוגל ולערבב להמסה.
3. לצנן מעט ולהוסיף פנימה קמח תפוחי אדמה, אבקת אפיה וביצים, לערבב היטב לקבלת תערובת אחידה.
4. לצקת את התערובת לתבנית משומנת.
5. לאפות כ-30 דקות.
6. בסיר קטן להמיס שמנת מתוקה ושוקולד חלב, לערבב לאיחוד ולשפוך על העוגה בעודה חמה.
7. מקשטים באגוזים או ב-4 כפות מרשמלו או 4 כפות שבבי שקדים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

8 servings 8