



## רכיבים

- ביצה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- כוס שמן תירס
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
- כף תמצית וניל
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון

## הכנה

1. מכינים את העוגה: שמים את כל חומרי העוגה במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים למחית אחידה.
2. מעבירים לתבנית עגולה משומנת ומקומחת (בקוטר 26 ס"מ, אבל גם גדולה או קטנה יותר תעבודנה) ואופים בחום בינוני-גבוה 45 דקות. מוציאים ומניחים לצינון על השיש.
3. בינתיים מכינים את הציפוי: מביאים את חצי השמנת הנותרת אל סף רתיחה בסיר קטן. מכבים את האש ושוברים פנימה את השוקולד. מקץ חמש דקות, כשהוא כמעט נמס לגמרי, בוחשים היטב. מצננים.
4. מורחים את העוגה הקרה בציפוי השוקולד ומפזרים קוקוס מעל.
5. שדרוגים: אם מוסיפים לתערובת העוגה כוסית אספרסו (או שליש קפה נמס חזק מאוד) יחד עם רבע כפית קינמון, הטעם השוקולדי משביח ומעמיק.
6. שדרוג מס' 2: אפשר לאפות את העוגה בשתי תבניות קטנות (או לחלק את הבצק לשני חצאים ולאפות בשתי תבניות רגילות, לקבלת עוגה נמוכה יותר). או-אז אופים רק חצי שעה, מצננים.
7. מכינים "כריך" משתי העוגות כשבאמצע הקרם הבא: מערבבים היטב חבילת גבינת שמנת בטעם טבעי עם שתי כפות שוקולית (אפשר להוסיף שבבי פקאנים מסוכרים). מורחים באמצע ה"כריך" ומניחים את העוגה במקרר לארבע שעות.
8. שדרוג מס' 3: אם העוגה אינה מיועדת לילדים (שאינם חובבי אגוזים), אפשר להוסיף לבצק 200 גרם אגוזי לוז קלויים ושוברים גס. מתקבלת עוגת שוקולד-אגוזים נפלאה.

80 דקות

10 servings 10