

עוגת המצות של חמדה



רכיבים

- מצה
- כוס חלב
- כוס מים
- כפיות אבקת שוקו
- גרם שוקולד מריר
- גרם חלווה
- גרם חמאה
- מיכל שמנת מתוקה

הכנה

1. מכינים 2 כוסות של שוקו כמו שילדים אוהבים, עם חצי חלב, חצי מים. כשזה חם, שופכים על המצות, ומשרים למשך כעשר דקות.
2. בינתיים ממיסים בסיר את החלבה, שוקולד וחמאה, עד שהכל נמס ואין גושים. מניחים להצטנן לגמרי!
3. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת חזקה מאד. מקפלים אותה בעדינות לתוך בלילת השוקולד והחלבה, אבל רק כשהיא כבר ממש קרה.
4. מנערים את המצות מעודפי הנוזל, בזהירות שלא תשברנה ותקרענה. מניחים שכבה אחת בתבנית, עורמים שליש מהקרום על המצות. מכסים בשכבת מצות נוספת, ועליה שכבת שוקולד נוספת. מכסים בשכבה שלישית של מצות ספוגות בשוקו, ועליה שכבה אחרונה של הקרום. מתקבלת עוגה עם 3 שכבות מצה ושלוש שכבות קרום.
5. אם יש לכם עוד קצת חלבה בבית, ניתן לגרד מלמעלה בפומפיה עם חורים גסים, פתיתי חלבה לקישוט.
6. מצפים בניילון נצמד ודוחפים לפריזר אחרי שזה נקרש טוב טוב, מוציאים מהקפאה וחותכים למרובעים. זה נחתך הכי קל כשזה קפוא, ואז אפשר לשמור במקרר, אם זה לשימוש מיידי, או להחזיר להקפאה לשימוש עתידי.

30 דקות

8 servings 8