עוגת שיש קלאסית ועסיסית

בישולים

רכיבים

- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן (1 1/4 כוסות)
- ביצים
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיליליטר שמנת מתוקה (1 מיכל)
- גרם קמח (2 1/2 כוסות)
- שקית אבקת אפייה
- כפית סודה לשתייה (שטוחה)
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר חלב (1/4 כוס)
- כפות אבקת סוכר
- כפות קקאו

הכנה

1. ציוד נדרש: 2 תבניות אינגליש קייק או תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ
2. מחממים תנור לחום של 170 מעלות ומשמנים את התבניות.
3. להכנת קרם השוקולד: ממיסים שוקולד מריר קצוץ עם חלב בחום בינוני למשך דקה במיקרוגל. מערבבים עם מטרפה לקבלת תערובת חלקה. מנפים פנימה קקאו ואבקת סוכר ומערבבים.
4. להכנת העוגה: בקערת מערבל מניחים סוכר, פודינג וניל וחמאה חתוכה לקוביות ומערבלים בעזרת וו גיטרה במהירות בינונית. מוסיפים ביצים בהדרגה ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה וללא גושים. מוזגים פנימה את השמנת המתוקה וממשיכים לערבל במהירות נמוכה.
5. מנפים יחד קמח, אבקת אפייה ואבקת סודה ומוסיפים בהדרגה עם כף לקערת המערבל, תוך כדי ערבול במהירות נמוכה. מסיימים לערבל את כל כמות הקמח ומערבלים במהירות בינונית כ-2 דקות עד לקבלת תערובת אחידה.
6. מעבירים 1/3 מהתערובת לקערה עם קרם השוקולד שהכנו ומערבבים עם מטרפה. את התערובת שנשארה בקערת המערבל מעבירים לתבנית.
7. מעבירים את קרם השוקולד לתבנית, מעל התערובת הלבנה ובעזרת ידית של כף עץ מקשקשים מעט לקבלת שיוש.
8. מכניסים לתנור ואופים כ-45 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

80 דקות

10 servings 10