

## עוגת שיש קלאסית ועסיסית



### רכיבים

- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן (1 1/4 כוסות)
- ביצה
- שקיות סוכר וניל
- מיליטר שמנת מתוקה (1 מיכל)
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג (2 1/2 כוסות)
- כפית סודה לשתייה (שטוחה)
- גרם שוקולד מריר
- מיליטר חלב (1/4 כוס)
- כפות אבקת סוכר
- כפות קקאו

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות ומשמנים את התבניות.
2. 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.
3. להכנת העוגה - בקערת מערבל מניחים סוכר, סוכר 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.
4. מנפים יחד קמח 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.
5. מעבירים 1/3 מהתערובת לקערה עם קרם השוקולד שהכנו ומערבבים עם מטרפה. את התערובת שנשארה בקערת המערבל מעבירים לתבנית.
6. מעבירים את קרם השוקולד לתבנית (2 תבניות אינגלישקייק או תבנית בקוטר 24 ס"מ), מעל התערובת הלבנה ובעזרת ידית של כף עץ מקשקשים מעט לקבלת שיוש. מכניסים לתנור ואופים כ-45 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

80 דקות

10 servings 10