רכיבים

- עוגת הבית שוקולד
- 1/2 1/2 חבילות פודינג שוקולד 88 גר'
- כוס חלב
- כוס שמנת מתוקה
- כפות ממרח אגוזי לוז
- חבילה בייגלה
- חבילה סוכריות צבעוניות
- חבילות סוכריות עדשים

הכנה

1. *מכינים בקערה עמוקה בקוטר של כ- 20 ס"מ פותחים את שתי עוגות הבית כפי שמוסבר על עטיפת העוגה.
2. מאחת העוגות, פורסים פרוסת עוגה בעובי 2 אצבעות ומניחים על קרש חיתוך.
3. יוצרים מהפרוסה מלבן: מסמנים פס בעזרת הסכין במרחק 2 אצבעות מהקצה הישר של הפרוסה וחותכים מלבן. (המלבן יהיה האף של הקיפוד).
4. מניחים את הקערה על אחת העוגות ולוחצים מעט, כדי לסמן על העוגה את גודל הקערה.
5. עוטפים את הקערה בניילון נצמד. דואגים שהניילון יעטוף את כל הקערה מבפנים ומבחוץ.
6. חותכים את העוגה על פי סימון הקערה שנוצר ומכניסים למרכז הקערה כך ש"הכיפה" מונחת כלפי מטה.
7. לוקחים את החתיכה הנותרת מהעוגה ומסדרים בקערה (שוב שה"כיפה" כלפי מטה).
8. חותכים את העוגה השניה לפרוסות ומסדרים בקערה עד אשר היא מלאה בעוגה. מהדקים היטב לקערה.
9. מניחים את המגש על הקערה והופכים. מרימים בזהירות את הקערה.
10. מצמידים את האף (מלבן העוגה) לגוף הקיפוד.
11. שופכים את החלב והשמנת המתוקה לקערה ומוסיפים את הפודינג.12.בעזרת מבוגר, מקציפים במערבל מזון כחמש דקות עד שמתקבל קרם אחיד ואווירי.
12. פותחים את שקית האוכל ומניחים אותה בתוך כוס גבוהה כך ששולי השקית עוטפים את דפנות הכוס.
13. ממלאים את השקית בפודינג שוקולד . מוציאים את השקית מהכוס וסוגרים את הפתח תוך כדי גלגול השקית.
14. אוחזים ביד אחת את חוד השקית ובעזרת מספריים חותכים את

קצה החוד.

15. מצפים את העוגה בפסים של פודינג.

16. שמים כף של ממרח שוקולד בכוסית קטנה. שופכים את הסוכריות הקטנות לכוסית השניה.

17. לקוצים: טובלים את הבייגלה במעט ממרח שוקולד ולאחר מכן טובלים בסוכריות. נועצים בזהירות את הבייגלה בכדור העוגה.

18. לעיניים: מצמידים את הסוכריות העגולות מלפנים.

40 דקות

8 servings 8