



## רכיבים

## הכנה

- ביצה
  - שקית פודינג שוקולד 88 גר' בטעם שוקולד, אסם
  - כוס סוכר לבן
  - 1/2 2/1 כוסות קמח לבן תופח
  - 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
  - 1/2 2/1 כוס שוקו או חלב
  - סורגים שוקולד מריר
  - מיכל שמנת מתוקה
  - מיכל שמנת מתוקה
  - כוס חלב
  - שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל בטעם וניל, או קופיצי'נו לעוגת מוקצ'ינו, אסם
1. מחממים תנור לחום בינוני.
  2. מפרידים חלבונים וחלמונים, מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה סוכר. מוסיפים לקציפת החלבונים (תוך כדי הקצפה) גם את האינסטנט פודינג שוקולד.
  3. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים, שמן, חלב וקמח. מקפלים פנימה את קציפת החלבונים.
  4. אופים בתבנית עגולה (מס' 26), בערך 40 דקות, (עד שקיסם שנועצים יוצא יבש).
  5. מצננים את העוגה לגמרי ובינתיים מכינים את קרם הוניל: מקציפים שמנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג וניל.
  6. כשהעוגה צוננת לגמרי חוצים אותה בזהירות לחצי כך שניתן יהיה למלא אותה בקרם הוניל (כלומר חוצים את העוגה לרוחבה, כך שמתקבלות שתי עוגות). על חציה התחתון של העוגה מורחים את קרם הוניל ומעל מניחים את החצי השני. שומרים בקירור.
  7. בינתיים מכינים את הציפוי: מחממים את השמנת ולתוכה שוברים את השוקולד. מערבבים עד להמסה. מצננים מעט ואז מצפים את העוגה.

90 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕