

עוגת שוקולד עם מלח גס



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות קקאו
- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- ביצה
- גביע שמנת חמוצה אפשר 9%
- 1/3 3/1 מיכל שמנת מתוקה אפשר 10% או 15%
- כף תמצית וניל
- 2/3 3/2 מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כפית מלח

הכנה

1. שמים את כל חומרי העוגה (בלי חומרי הקרם) במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים לתערובת אחידה.
2. יוצקים לתבנית עגולה משומנת ומקומחת בקוטר 26 ס"מ. אופים בחום בינוני-גבוה (180 מעלות) כשעה, עד שסכין הננעצת במרכז העוגה יוצאת יבשה. מוציאים מהתנור ומצננים לטמפרטורת החדר.
3. בינתיים מכינים את הקרם: מביאים את השמנת לסף רתיחה בסיר קטן ומסירים מהאש. שוברים פנימה את השוקולד (אין מוסיפים את המלח!!!) וממתינים חמש דקות. בוחשים היטב עד שמתקבלת תערובת חלקה ואחידה. מצננים במקרר חצי שעה.
4. כשהעוגה קרה וקרם השוקולד הצטנן, מחלצים את העוגה מהתבנית והופכים אותה, כך שהחלק שהיה תחתון יפנה כלפי מעלה הוא שטוח ואחיד יותר. אם נוצרה בעוגה "גבעה" מסירים אותה לפני שהופכים.
5. חוצים את העוגה לרוחב (באופן אופקי) בסכין לחם ארוכה. מורחים חצי מהקרם על העוגה.
6. עכשיו נכנס המלח לסיפור: זורים גבישי מלח על הקרם מחזיקים מעט מהמלח בין האגודל והאצבע וזורים מגובה 30 ס"מ, זאת כדי שלא יתקבצו יותר מדי גרגרים בנקודה אחת. משתדלים לפזר את גבישי המלח באופן אחיד על פני כל המשטח.
7. מניחים מעל את חצי העוגה הנותר ומורחים אותו בקרם השוקולד שנשאר. אין צורך למרוח בקרם את הצדדים.
8. עכשיו מחליטים אם לספר לאורחים על המלח שבעוגה לפני שהם טועמים ממנה, או אחרי.

70 דקות

4 servings 4