



רכיבים

- גרם חמאה
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם שוקולד מריר
- קורט מלח
- גרם שקדים

הכנה

1. מקציפים את החמאה עם הסוכר כ 3 דקות עד לקבלת קרם רך ותפוח. *ניתן להמיר את החמאה במרגרינה באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. מוסיפים את החלמונים ומקציפים כ 2 דקות. ממיסים 200 גרם שוקולד (מוסיפים את השקדים) ומוסיפים לקרם.
3. מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב אך לא קשה מידי.
4. מקפלים את הקצף לתוך השוקולד ומערבבים.
5. קוצצים את ה- 50 גרם שוקולד הנוסף ומוסיפים לתערובת.
6. שופכים את התערובת לתוך תבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ- 30 דקות.
7. מצננים וחותכים לקוביות.

⌚ 45 דקות

⊕ 4 servings 4