



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות אבקת סוכר
- טיפות תמצית וניל
- כפות שמן קנולה
- כף רום
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג מנופה
- גרם שבבי שקדים טחונים דק
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- קורט מלח
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- 1/3 3/1 כוס ליקר
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. יש להכין את המלית כ-8 שעות לפני הכנת העוגה.
2. שוברים את השוקולד לקוביות וממיסים בקערה מעל סיר אדים או במכשיר המיקרו.
3. מחממים את התנור לחום בינוני של 180 מעלות.
4. משמנים את התבנית ומרפדים בנייר אפייה.
5. מקציפים את החלמונים עם אבקת סוכר ותמצית הווניל תוך כדי טפטוף השמן, עד קבלת קציפה בהירה ואוורירית.
6. מבליעים את השוקולד המומס ואת הרום בקציפת החלמונים, תוך כדי הקצפה איטית מאוד.
7. בכלי נפרד מערבבים את הקמח ואת השקדים.
8. מקציפים את החלמונים עם המלח והסוכר לקצף יציב ומבריק.
9. מבליעים את החלמונים עם השוקולד בקצף החלמונים ומוסיפים את הקמח והשקדים בתנועות קיפול.
10. יוצקים לתבנית, אופים בתנור 30 דקות ומצננים.
11. הכנת המלית: שמים את השמנת בסיר ומביאים לרתיחה. מסירים מהלהבה. מוסיפים את השוקולד, מערבבים היטב עד להמסה, מצננים ומשהים 6-8 שעות במקרר.
12. מקציפים את קרם השוקולד עד קבלת קציפה קלה ואוורירית.
13. חוצים את הטורט ומרטיבים כל חצי בליקר.
14. משטחים חצי מכמות הקרם על מחצית העוגה, מכסים בחצי השני של העוגה ומצפים אותה מלמעלה ומהצדדים ביתרת הקרם.
15. לקישוט: ממיסים את השוקולד, יוצקים על משטח שיש שכבה דקה, מצננים, ובעזרת סכין חדה מגררים שבבים-שבבים ומפזרים אותם על העוגה.

4 servings 4