

עוגת פודינג



רכיבים

- ביצה מופרדות
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג שוקולד 88 גר'
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג (לאחרונה הכנסתי את הקמח למתכון יוצא נהדר)
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם שוקולד מריר
- כפות מים
- גרם מרגרינה

הכנה

1. להקציף חלבונים עם הסוכר, להוסיף את החלמונים ולקפל.
2. להוסיף את הפודינג שוקולד והקמח, להקציף ולקפל.
3. לצקת בתבנית משומנת 26 ולאפות בחום 170 מעלות כ-30 דקות.
4. לבדוק עם קיסם אם היא מוכנה.
5. לאחר שמוציאים מהתנור היא יורדת באמצע, לדחוף מעט עם היד בצדדים כדי לקבל גובה אחיד.
6. להמיס את השוקולד עם המים ולהוריד מהאש, להוסיף את המרגרינה ולבחוש היטב לקבלת קרם חלק.
7. להקציף הכל יחד (להפריש מעט קרם - בערך חצי כוס לקישוט) ולשטח על התחתית שהתקררה בנתיים.
8. לשפוך את קרם השוקולד על קרם הוניל, לסובב את התבנית מצד אל צד כך שהשוקולד יתפזר באופן שווה.
9. להכניס את העוגה למקרר לשעה, להוציא ולסמן חיתוך לעוגה כל עוד שהשוקולד עדיין לא קשה מידי. השוקולד של עוגה זו יוצא קשיח ומבריק, אם לא נסמן חיתוך בזמן תהיה בעיה לחתוך את העוגה.
10. את הקרם שהשארתם להכניס למזלף, על כל משולש לזלף פרח.

70 דקות

8 servings 8