בישולים

עוגת שוקולד עסיסית ורכה

רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- חבילות פודינג שוקולד 88 גר'
- מיכלים שמנת מתוקה
- כוס חלב
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. שוברים ביצים ומפרידים בין החלבונים לחלמונים. מקציפים את החלבונים יחד עם הסוכר לקצף יציב וחזק.
2. מוסיפים לקצף החלבונים את החלמונים ולערבב בתנועות קיפול.
3. מוסיפים את אבקת האינסטנט פודינג הראשונה, ושוב בתנועות קיפול לערבב אבל לא הרבה שהעיסה לא תהפוך לנוזל.
4. למזוג את הבלילה לתבנית 24 ולהכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. לאפות כשלושים עד ארבעים דקות.
5. בינתיים מכינים את הגאנש: מחממים מיכל שמנת מתוקה עד לרתיחה, מוסיפים את השוקולד פנימה, מכבים את האש ומניחים בצד.
6. אחרי שלוש דקות מערבבים עד לקבלת נוזל סמיך ונותנים לנוזל להתקרר אך לא להתקשות.
7. כשהעוגה יוצאת מהתנור מחכים כחצי שעה שתתקרר.
8. יוצקים על העוגה כ-3-4 כפות מהגאנש ומעבירים למקרר עד לסיום הכנת הקצפת.
9. מקציפים שמנת מתוקה עם החלב והאינסטנט פודינג שוקולד השני עד לקבלת קצף יציב.
10. כשהקצף יציב להוסיף 2 כפות מהגאנש לקרם ולהמשיך להקציף עוד שני סיבובים עד שהכל מתערבב.
11. מוציאים את העוגה מהמקרר עם שכבת הגאנש הדקה ומצפים בקצפת עם השוקולד. שמים במקרר לעוד חצי שעה שתתקרר גם.
12. מוציאים מהמקרר, יוצקים מעל את שארית הגאנש ומחזירים למקרר לעוד כמה שעות עד שהעוגה מתייצבת.

70 דקות

6 servings 6