

## עוגת דבש, קקאו וקולה בזיגוג שוקו-דבש



### רכיבים

- כוס שמן קנולה
- כוס דבש
- כף תמצית וניל
- ביצה
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג (2 וחצי כוסות)
- 1/2 2/1 כוס קקאו
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כף קינמון טחון
- קורט אגוז מוסקט טחון (לא הכרחי)
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כוס קולה
- גרם שוקולד מריר קצוצים לשוקולד צ'יפס
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה (אפשר 15%)
- גרם חמאה
- כף דבש
- גרם שוקולד מריר

### הכנה

1. שמים במעבד מזון את השמן, הדבש והווניל ומעבדים חצי דקה לתערובת אחידה.
2. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו וממשיכים לעבד עוד חצי דקה.
3. מוסיפים את הקמח, הקקאו הקוקוס והתבלינים ומאחדים.
4. מוסיפים את הקולה ומאחדים.
5. בוחשים לתוך התערובת באופן ידני את השוקולד ציפס (לא מעבדים עם הלהב, כדי שלא יתרכקו).
6. משמנים ומקמחים תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ, תבנית טבעת או תבנית מלבנית. יוצקים את התערובת פנימה.
7. אופים בחום של 180 מעלות שעה, עד שסכין הננעצת במרכז העוגה יוצאת נקייה. מוציאים מהתנור ומצננים לגמרי.
8. בינתיים, מכינים את החמאה והדבש בשמנת. מערבבים היטב.
9. מסירים מהאש ושוברים פנימה את השוקולד. ממתינים דקה ואז בוחשים היטב עד שמתקבל זיגוג חלק ומבריק.
10. מצננים לטמפרטורת החדר ואז מצפים בזיגוג את העוגה.

60 דקות

4 servings 4