

עוגת שוקולד עם קרם כשרה
לפסח



רכיבים

- ביצה
- כפות סוכר לבן
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפיות סוכר לבן
- כוס חלב או מים

הכנה

1. מערבבים חלבונים עם סוכר.
2. מוסיפים אינסטנט פודינג שוקולד וחלמונים ומערבבים עד שמתקבלת בלילה אחידה.
3. מעבירים לתבנית משומנת.
4. אופים בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות, במשך 30 דקות.
5. יש לבדוק בעזרת קיסם - אם יוצא יבש, העוגה מוכנה. יש להניח לה להתקרר.
6. מכינים את הקרם אחרי שהעוגה התקררה.
7. מקציפים שמנת מתוקה עד קבלת קצף אחיד. מוסיפים סוכר, אינסטנט פודינג וניל וחלב בהדרגה.
8. מורחים את הקרם על העוגה ומכניסים למקרר.

50 דקות 🕒

8 servings 8 🍴