

קאפקייקס שוקולד וקציפת תות לפסח



רכיבים

- ביצה
- גרם שוקולד מריר
- כוסות סוכר לבן
- כוס משקאות, משקה מיץ תפוזים
- כוס שמן תירס
- גרם קמח תופח כשר לפסח 1 חבילה
- כוס חלב 120 מ"ל
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה

הכנה

1. להכנת הקאפקייקס - מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. שמים בקערה 200 גרם שוקולד מריר עם 5 כפות מים וממיסים במיקרוגל כדקה וחצי עד המסה מלאה. מערבבים היטב ומצננים מעט.
3. במיקסר חשמלי מקציפים את כל החלבונים במהירות גבוהה. מוסיפים את הסוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף יציב.
4. בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם השוקולד המומס. מוסיפים את השמן ומיץ התפוזים וממשיכים לערבב עד איחוד.
5. מפעילים את המיקסר עם קערת הקצף על מהירות נמוכה ומוסיפים אליו את תערובת השוקולד בהדרגה. מוסיפים את תכולת השקית של הקמח התופח וממשיכים לערבב עד שהתערובת מתאחדת.
6. יוצקים בעזרת כף לכל שקע מאפינס תערובת רק עד רבע הגובה. ואופים כ-30 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש. *ניתן להשתמש במנג'טים לקאפקייקס או תבנית שקעים
7. להכנת הקצפת - מקציפים יחד חלב, שמנת מתוקה, ואינסטנט פודינג בטעם תות.
8. מזלפים מעל הקאפקייקס ומעטרים בסוכריות או תוספות אחרות אהובות.

40 דקות

4