בישולים

עוגת שוקולד בשכבות לפסח

רכיבים

- חבילות אסם תערובת לעוגת שוקולד ללג
- מיכל שמנת להקצפה צמחית (250 מ"ל)
- גרם שוקולד מריר מומס
- כף קקאו
- גרם שוקולד לבן פרווה (לציפוי)
- כפות שמנת להקצפה צמחית (לציפוי)
- גרם שוקולד מריר (לציפוי)
- 2/1 1/2 כוס שמנת להקצפה צמחית (לציפוי)

הכנה

1. מכינים את העוגות לפי ההוראות הכתובות על השקית בתבניות בקוטר 22 ס"מ, לגרסת פרווה משתמשים בחלב שקדים ללא גלוטן.
2. להכנת הקרם: מקציפים במיקסר את מיכל השמנת הצמחית עד שמתקבלת קצפת יציבה. ממיסים 100 גרם שוקולד מריר ונותנים לו להתקרר מעט, מערבבים את השוקולד המריר עם כף גדושה של קצפת כדי להשוות מרקמים, ומטמיעים פנימה בעדינות לשאר הקצפת יחד עם כף קקאו עד שהתערובת אחידה, ומכניסים למקרר.
3. לציפוי השוקולד: בבן מארי או בפולסים במיקרו, ממיסים את השוקולד הלבן עם 4 כפות שמנת צמחית להקצפה ואת השוקולד המריר עם 1/2 כוס שמנת צמחית להקצפה, ולאחר מכן משלבים ביניהם יחד בכלי בעדינות כך שנוצר מראה של שיש ומניחים בצד.
4. להרכבת שכבות העוגה: משטחים את מוס השוקולד מעל עוגת הבסיס. מניחים בזהירות את העוגה השנייה על מוס השוקולד, ולבסוף שופכים את גנאש השוקולד לציפוי.

60 דקות

6 6