

עוגת שוקולד עם גנאש מבריק לפסח



רכיבים

- חבילה אסם תערובת לעוגת שוקולד ללג
- ביצה (L)
- מיליליטר שמן צמחי (קצת פחות מ-1/2 כוס)
- מיליליטר חלב או חלב צמחי/מים (לגרסת פרווה)
- גרם שוקולד מריר איכותי
- מיליליטר שמנת מתוקה (חלבית או צמחית)
- כף דבש (הסוד לברק המשגע!)

הכנה

1. בקערת המיקסר, מקציפים את 3 הביצים השלמות במהירות גבוהה עד שהן הופכות לתפוחות, בהירות וקצפיות (זה הסוד לאווריריות!). מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים בזרם דק את השמן והחלב. מוסיפים את תוכן השקית ומערבבים רק עד לאיחוד.
2. יוצקים את הבליילה לתבנית משומנת. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות (חום עליון-תחתון) למשך כ-45 דקות, או עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים עליו.
3. בעוד העוגה חמה, לוקחים שיפוד עץ ומחוררים חורים בכל שטח העוגה. החורים האלו יאפשרו לגנאש לחדור פנימה ולהפוך את העוגה ללחה במיוחד.
4. בקערה המתאימה למיקרוגל מניחים את השוקולד המריר והשמנת. מחממים בפולסים קצרים ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה ומבריקה. מוסיפים את כף הדבש ומערבבים היטב.
5. יוצקים את הגנאש על העוגה החמה, מוודאים שהוא נכנס לתוך החורים ומצפה את הכל באופן אחיד. מפזרים סוכריות צבעוניות מעל ומכניסים למקרר להתייצבות של שעה לפחות לפני ההגשה.

60 דקות ⌚

88 ╕