

הכנה

1. בקערת מיקסר עם בלון הקצפה, מקציפים במהירות גבוהה חלבונים ומוסיפים בהדרגה כוס סוכר, מקציפים כ-4 דקות עד שמתקבל מרנג יציב.
2. מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים בהדרגה חלמונים ולאחר מכן את השמן בזילוף איטי, לאחר שהתערובת הומוגנית עוצרים את המיקסר ומוסיפים 100 גרם שוקולד, 100 גרם אגוזים וקמח, ובעזרת לקקן מקפלים הכל בזהירות עד לקבלת בלילה אחידה.
3. יוצקים את הבלילה לתבנית עגולה משומנת בקוטר 26 ס"מ ואופים בתנור שחומם מראש 170 מעלות טורבו 40 דקות, או עד שהעוגה יציבה.
4. להכנת הסירופ: מערבבים יחד קפה (מנת אספרסו ארוך עם מים רותחים באותה כמות או 1 כפית נס קפה/מגורען עם 3/4 כוס מים) עם 2 כפיות סוכר להמסה מלאה.
5. כשהעוגה חמה נועצים שיפוד ליצירת חורים, מרטיבים את העוגה ומצננים.
6. להכנת הקרם וניל: מקציפים יחד 500 מ"ל שמנת מתוקה, 1/4 כוס חלב, 3 כפות סוכר ואינסטנט פודינג, עד לקבלת קצפת יציבה.
7. כשהעוגה קרה, מורחים קרם, מגרדים 50 גרם שוקולד ומפזרים 4/1 כוס אגוזים. שומרים במקרר.

רכיבים

- ביצה מופרדות לחלמונים וחלבונים
- כוס סוכר לבן (200 גרם)
- 1/2 2/1 כוס שמן צמחי (100 גרם)
- גרם שוקולד מריר קצוץ גס
- גרם אגוזי מלך קצוצים דק
- כוס קמח תופח כשר לפסח
- מנה אספרסו ארוך (מהול במים רותחים באותה כמות)
- כפיות סוכר לבן
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח
- 1/4 4/1 כוס חלב
- כפות סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר מגורד
- 1/4 4/1 כוס אגוזי מלך קצוצים

60 דקות ⌚

6 6 ⊕