

עוגת שוקולד מצהיכה

המצרכים:

200 ג'י חמאה א11 ארעינה

2 כוסות סוכר

1/2 כוס חלה חס (דקה באיקרו)

3 ביצים

חבי קאח אסס (קטנה)

3 כפות קקאו

1 כוס איס רותחים

ההכנה:

1. לערבה באיקסר את החמאה / הארעינה האומסת עם הסוכר.
2. להוסיף תוך כדי ערבול את שאר החומרים לפי הסדר. בין שלב לשלב לערבה היטב.
3. לצקת את הביצות לתבנית * משומנת ולאפות במשך 45 דקות. בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.

לרטה:

200 ג'י שוקולד ארו

קופסא שמנת מתוקה עמידה.

להרתיח בסיר קטן את השמנת המתוקה. לשבור פנימה את השוקולד לערבה ולהמיס עד לרתיחה. ולצקת מיד על העוגה המוכנה.

* ניתן לאפות בתבנית שקעים (12 שקעים) או בתבניות אינצליש קייק (אספיק ל-3) או בתבנית אלומיניום ארוכה עם גזילה.

בתאבון

* אקור המתבון מהספר עוגות ב-5 דקות רות יולם