עוגה בחושה קקאו וקפה

שף קונדיטור גיא אוטמזגין



<u>מרכיבים:</u>

410 גרם ביצים (6 ביצים מידה מדיום)
520 גרם סוכר
125 גרם חמאה מומסת
405 גרם קמח
8 גרם אבקת אפייה
200 מ״ל שמנת מתוקה
50 גרם אספרסו בלאק של אספרסו קלאב
50 גרם קקאו

<u>לסירופ:</u>

150 גרם סוכר
150 גרם מים
20 גרם ברנדי

מבשלים את הסוכר עם המים והברנדי עד להמסה.

<u>אופן ההכנה:</u>

בקערה על ״באן מארי״ ממיסים את הביצים והסוכר
מחממים ומערבבים כל הזמן עד שהסוכר נמס (שימוש במד טמפ׳ יגיע ל60 מעלות).
מכניסים את התערובת למיקסר על מהירות בינונית להקצפה עדינה.
מוסיפים להקצפה את החמאה המומסת, הקמח, אבקת האפייה והשמנת, לבסוף מוסיפים את האספרסו (אני בחרתי בקפסולת Black אשר נותנת את הארומה והטעם המצוינים לעוגה הזאת).
לאחר שהתערובת מוכנה, אנו מניחים כ200 גרם ממנה לתוך קערה עם הקקאו ומערבים.
משתמשים בתבנית (קוטר 20 גובה 6), משמנים בחמאה, מניחים כ 500 גרם מהתערובת שבמיקסר ו 1/3 מהתערובת עם הקקאו, מערבבים בעזרת סכין ליצירת טקסטורה.
מחממים תנור ל150 מעלות ואופים כ42 דק
לאחר אפייה מברישים את העוגה בסירופ שהוכן מראש.
טיפ קטן: כשהעוגה מתקררת מומלץ להבריש בגלזורה בכדי לתת ברק לעוגה.

בתאבון!