עוגת שוקולד כשרה לפסח

שף קונדיטור מיכל חתוכה



מצרכים:

4 ביצים
מנת אספרסו קצר מקפסולת קרם הסגולה של אספרסו קלאב
כוס סוכר
כוס שמן
כוס קמח תופח כשר לפסח
כוס שוקולית
כוס קמח תפוח אדמה
1 שקית אבקת אפייה
1 שקית סוכר וניל
חצי שמנת מתוקה (לפרווה שמנת צמחית)

לגנאש שוקולד:

200 גרם שוקולד מריר
200 גרם שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלמות במיקסר או מקציף ידני.
מוסיפים שמן, שמנת מתוקה ואת מנת האספרסו.
מערבבים את החומרים היבשים יחד ומוסיפים בהדרגה למיקסר
*לשים לב לא לערבב יותר מדי.
לשמן תבניות ולאפות בתנור על טורבו 150 מעלות 20 דק.
כשהעוגה יוצאת מהתנור לעטוף בניילון נצמד עד שהיא מתקררת.
לשפוך גנאש שוקולד ואפשר לקשט בסוכריות.

בתאבון!