עוגת שיש בשילוב אספרסו 3 צבעים

כרמית נאור



(תבנית אינגליש 30 ס"מ)

הערה: כוס חד פעמית שתייה חמה (200 מ"ל)

מצרכים:

3 ביצים

כוס סוכר

כפית תמצית וניל

3/4 כוס שמן

כוס שמנת מתוקה/ כוס מיץ תפוזים לגרסת פרווה

100 גרם שוקולד מריר מומס

כף אבקת קקאו

כפית אבקת אפייה

2 כוסות קמח תופח

2 מנות אספרסו קצר של אספרסו קלאב

שכבת קרם:

חצי מיכל שמנת מתוקה

כף שוקולד

אופן ההכנה:

בקערה מקציפים ביצים סוכר ותמצית וניל עד לקבלת תערובת תפוחה ואווירית

מוסיפים לקערה תוך כדי ערבול את השמן והשמנת

מוסיפים לקערה את הקמח ואבקת האפייה ומערבבים עד לאיחוד

מחלקים את הבלילה באופן שווה ל- 3 קערות :

קערה 1 מוסיפים מנת אספרסו וכף שטוחה קקאו ומערבבים עד לאיחוד

קערה 2 מוסיפים שוקולד מריר מומס ומנת אספרסו ומערבבים עד לאיחוד

מרפדים תבנית בנייר אפייה ויוצקים כל פעם בלילה בצבע אחר(כמו בסרטון)

אופים בתנור שחומם מראש בחום 180-200 במשך 35-40 דקות(נועצים קיסם לוודא שיוצא עם פירורים לחים)

להגשה: אפשר להוסיף שכבת קרם שוקולד או לפזר אבקת סוכר

בתאבון!