פאדג' שוקולד עם רוטב שוקולד קפה

ספיר צורף



*כשר לפסח

<u>מצרכים:</u>

<u>לעוגה:</u>

250 גרם שוקולד מריר

260 גרם חמאה

4 ביצים

230 גרם סוכר לבן

140 גרם שקדים טחונים

רבע כפית מלח

<u>לרוטב:</u>

100 גרם שוקולד מריר

120 מ"ל שמנת להקצפה

אספרסו קצר מקפסולת BASSO של אספרסו קלאב

<u>אופן ההכנה:</u>

1. בקערה על באן מרי או במיקרו נמיס חמאה ושוקולד מריר. נניח לו להתקרר מעט ולאחר מכן נוסיף את החלמונים ונטרוף עד לאיחוד.

2. נפריד את הביצים ובקערת מיקסר נשים חלבונים עם סוכר ונקציף עד לקבלת מרנג רך ויציב.

נקפל את המרנג ב-3 חלקים אל מסת השוקולד, נוסיף אבקת שקדים ומלח ונערבב לאיחוד.

3. נעביר את המסה לתבנית עוגה ונאפה בתנור על 170 מעלות טורבו כ-25 דקות, עד שהעוגה יציבה ויוצא קיסם עם פירורים.

4. נניח את העוגה להתקררות והתייצבות לטמפרטורת החדר.

5. נכין את הרוטב: עם נכין אספרסו קצר עם קפסולת BASSO של אספרסו קלאב. בקערה נשים שוקולד מריר שמנת להקצפה ונמיס במיקרו עד להמסה מלאה.

נוסיף את האספרסו ונערבב עד לקבלת רוטב נוזלי ואחיד.

6. נחתוך את העוגה , נניח כל חתיכה על צלחת הגשה ונמזוג את הרוטב בסמוך להגשה

בתאבון!