עוגת שוקולד קפה

קאי מיליכוב



*עוגת שוקולד חמה

<u>מצרכים:</u>

6 חלבונים

70 גרם סוכר (1)

200 גרם שוקולד מריר

מנת אספרסו מהקפסולה הצהובה של אספרסו קלאב

6 חלמונים

50 גרם סוכר (2)

<u>אופן ההכנה:</u>

1. להקציף את החלבונים עם הסוכר (1) במיקסר לקצף יציב כ3 דקות.
2. לאחר מכן מקצפים את החלמונים עם הסוכר (2) כ5-7 דקות לקציפה בהירה .
3. במקביל ממיסים את השוקולד בפולסים במיקרו ובסוף בהדרגה (זרם דק) מוסיפים לחלמונים המוקצפים תוך כדי ערבול .
4. נוסיף למסת השוקולד מנת אספרסו ונאחד .
5. נקפל את החלבונים לחלמונים ב3 פעמים עד לקבלת מסה אחידה אווירית .
6. נעביר לתבנית בקוטר 22 ונאפה כ-20 דקות בתנור שחומם מראש על טורבו ל180 מעלות .
7. לאחר האפייה נצנן לטמפרטורת החדר שימו לב שהעוגה במהלך האפייה תופחת ואז לאחר קירור צונחת חזרה .
8. מקציפים את השמנת עם אבקת הסוכר וממלאים את השקע שנוצר בעוגה .

בתאבון!