עוגת קרמבו קפה

שיראל בלאנק



לבסיס עוגת שוקולד (קוטר 22)

1 כוס קמח לבן

1 כוס סוכר

1/3 כוס קקאו

קמצוץ מלח

כפית אבקת אפייה

חצי כפית סודה לשתייה

ביצה לארג

חצי כוס שמנת מתוקה

1/4 כוס שמן

מנת אספרסו קפסולה ורודה של אספרסו קלאב

חצי כוס מים רותחים

לקרם קפה -

500 מ״ל שמנת להקצפה

3 כפות סוכר

3 כפות פודינג

2 מנות אספרסו קצר קפסולה ורודה אספרסו קלאב

לגנאש -

150 גרם שוקולד חלב

55 מ״ל שמנת מתוקה

מנת אספרסו קצר קפסולה ורודה אספרסו קלאב

קצפת לזילוף-

250 מ״ל שמנת מתוקה

2 כפות סוכר

2 כפות פודינג וניל

אופן הכנה-

1.עוגת שוקולד-בקערה נערבב היטב את כל היבשים.

2.נוסיף ביצה, שמנת מתוקה, קפה ושמן ונערבב לתערובת סמיכה.

3.נוסיף מים רותחים ונערבב לתערובת גלילה חלקה.

4.נשפוך לתבנית רינג (עטופה) או תבנית קפיץ משומנת, ונאפה בתנור שחומם מראש 160 מעלות טורבו עד שהקיסם יוצא יבש - 35-45 דק. נצנן.

5.לקרם- בקערת המיקסר עם וו בלון נקציף שמנת, סוכר ופודינג למרקם יציב. נוסיף אספרסו (מצונן) ונערב לקבלת תערובת אחידה. לא לערבב יותר מידי.

6.נשטח את הקרם בצורה אחידה מעל העוגה בתוך התבנית ונעביר להקפאה של 4-5 שעות.
7.לגנאש- בקערה נמיס בפולסים את השוקולד השמנת והאספרסו ומערבב עד לקבלת גנאש חלק.
8.נשפוך על העוגה הקפואה ונזיז את התבנית כך שהגנאש יגיע לכל חלקי התבנית. נניח לחצי שעה במקפיא להתייצבות.
9.קצפת - מקציף את כל מרכיבי הקצפת במיקסר עד לקבלת קצפת יציבה. נחלץ את העוגה מהתבנית ומזלף כרצוננו.

נעביר למקרר כמה שעות לפניכן להפשרה. וזהו מוכן בתאבון!!😍

בתאבון!