



לבסיס: תבנית בקוטר 24 ס"מ

120 מ"ל טחינה גולמית (חצי כוס)

50 גרם סוכר (רבע כוס)

30 גרם קמח (3 כפות)

1 חלמון

קורט מלח

לבראוניז:

200 גרם שוקלד מריר איכותי קצוץ

180 מ"ל שמן (1 כוס-2 כפות)

רבע כפית מלח (לא לוותר)

4 ביצים בטמפרטורת חדר

150 גרם סוכר (3/4 כוס)

כף קפה מגורען + כפית מים רותחים

140 גרם קמח (1 כוס)

1 כף קקאו

לקישוט

50 גרם חלבה מפוררת גס

50 גרם שוקולד צ'יפס איכותי/שוקולד קצוץ

100 מ"ל טחינה גולמית (חצי כוס)

2 כפות אבקת סוכר

משטחים על גבי תבנית משומנת ומרופדת בנייר אפיה .
אופים 10 דקות ומצננים.



בנתיים מכינים מלית בראוניז.

ממיסים שוקלד במיקרוגל בקערה בינונית בפולסים קצרים עד לקבלת תערובת שוקלד מבריקה וחלקה.
מוסיפים שמן טורפים ומוסיפים סוכר מלח ותערובת הקפה,מוסיפים ביצים אחד אחד. וטורפים לתערובת אחידה מוסיפיםקמח וקקאו ומערבבים רק עד איחוד .
יוצקים את התערובת הבראוניז לתבנית על גבי הבסיס האפוי.ומשטחים באופן שווה שופכים את הטחינה הגולמית מעלהתערובת. ויוצרים צורת שיש עם סכין/קיסם מפזרים שוקלד צ'יפס וחלבה מפוררת