

תבנית A4.

כוסות חד פעמיות

לבסיס:

- 3 כוסות קמח
- 1 אבקת אפייה
- 1 ביצה
- 1 כוס שמן
- 3 כפפות סוכר

מערבבים בקערה, אין צורך במיקסר, עד שמתקבל בצק אחיד, יכול להיות טיפונת מתפורר. מהדקים בתחתית תבנית מרופדת בניר אפיה.

מלית:

- 1 כוס קרם פרלינה או קרם נוגט.
- מורחים חצי כוס קרם פרלינה על התחתית.

שכבה כהה:

- 1 כוס קקאו
- 1.5 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 4 ביצים
- 1 ו 1/4 כוסות קמח

מערבבים בקערה את הרכיבים, אין צורך לשטוף את הקערה בין השכבות. יוצקים מעל הקרם פרלינה. 180° בערך חצי שעה. עד שהשכבה של השוקולד יציבה אבל לא קשה. היא צריכה להיות כמו בראוניז.

מקררים את העוגה.

מורחים חצי כוס שנשאר מקרם הפרלינה על העוגה.

ציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 1 כוס קרוקנט אגוזי לוז
- 3 כפפות ריצ'

ממיסם ריצ' ושוקולד בסיר. מערבבים עם הקרוקנט ויוצקים על העוגה.

פורסים כשהעוגה חצי קפואה בסכין חדה ולא משוננת.