



עוגת קפה ושוקולד משובחת

לכל אלו שחיכו לעוגת הקפוצ'ינו של החמץ - אז הנה היא לפניכם
את המתכון הזה קיבלתי פעם, עשיתי בו מעט שיפוצים כמו כל מתכון שעובר תחת ידי
והנה לכם עוגה מופלאה לשבת, לשמחה או לפנק מישהו שבא לכם במיוחד
אצלי היא תמיד במקפיא !

אופן הכנת שכבת הקפה:
לערבב היטב בקערה ולשפוך מעל הבצק.

לציפוי:
200 גר' שוקולד מריר
1 כוס ריצי'
3 כפות יין מתוק / ליקר שוקולד

אופן הכנת הציפוי:
חממי את חומרי הציפוי בסיר או באידוי
עד לקרם חלק ושפכי על העוגה.
הקפיאי למחצה וחתכי קוביות יפות.
ניתן לקשט בא. איבוק.
נשמר מעולה בהקפאה.

רכיבים:

4 כוסות קמח
3/4 כוס סוכר
2 ביצים
2 סוכר וניל
1 1/4 כוס שמן
4 כפות מים

אופן הכנה:

לערבב בקערה היטב לאיחוד החומרים
ולשטוח על תבנית ענקית חד פעמית עם
נייר אפייה.

רכיבים לשכבת הקפה:

2 כוסות סוכר
1 כוס שמן
1 כוס קמח
4 ביצים L או 7 ביצים m
1/8 כפית מלח
3 כפות קפה מגורען
3 כפות גדושות קפה נמס (ניתן להשתמש
רק ב-6 כפות קפה נמס)
2 כפיות תמצית וניל
300 גר' שוקולד צ'יפס איכותי