

עוגת קפה ושוקולד צ'יפס



לשכבת בסיס :

- 2 כוסות קמח
- חצי כוס סוכר
- כפית א. אפיה (חצי שקית)
- 2 חלמונים
- 1/2 כוס שמן/100 גר' מרגרינה למוצאה
- פיכה יותר
- 1/4 כוס מים

לשכבת הקפה :

- כוס סוכר
- כוס קמח
- 2 כפות נס קפה.
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס
- קורט מלח
- תבואה
- 3 ביצים
- 3/4 שמן

לשכבת הגליץ קפה

- 250 גר' א. סוכר
- 2 כפות קפה מגורען
- 8 כפות מים רותחים

אופן ההכנה:

לצק:

- לשים לצק נעים ומשטחים בתבנית ח"פ ענק
- מניחים לאפיה של 10 דקות בתור מחומם על 180

לשכבת הקפה:

- מקציפים ביצים לקצף תפוח,
- מוסיפים סוכר, מורידים מהירות ומוסיפים לאט את שאר המרכיבים
- משטחים על הבסיס.
- אופים עוד 15 דקות נוספות

לשכבת הגליץ קפה:

- ממיסים את הקפה במים הרותחים ומערבבים עם האבקת סוכר.
- מורחים על העוגה
- מתכמתעת להתייצבות וחוזרים.



חבנית ח"פ בגודל ענק