

עוגת שוקולד עם קרם חלווה

בסיס:

2.5 כוסות קמח

1.5 כוסות סוכר

אבקת אפייה

מרגרינה

2 כפות יין

100 גרם אגוזים טחונים\100 גרם קוקוס

ללוש לבצק רך וחלק ולשטח על תבנית תנור

א':

200 גרם שוקולד

מרגרינה

2 כפות קפה

להמס על האש ולהוסיף 7 חלמונים

ב':

7 חלבונים

כוס סוכר

להקציף

לאחד תערובות א' וב', לשפוך על הבסיס ולאפות 30 דקות על 180 מעלות

קרם לאחר האפייה:

0.25 כוס מים

50 גרם מרגרינה

3 כפות סוכר

2 סוכר וניל

3 כפות קקאו

200 גרם חלווה

להמס בסיר ולשפוך על העוגה

לעטר בחלווה מגורדת

בתיאבון!