

עוגת קוקוס-שוקולד

רכיבים:

8 ביצים מופרדות

1 1/2 כוסות סוכר

1 כף שמן

8 כפות קמח תפוחי אדמה

1/3 כוס מים

3 כפות אבקת קקאו

1 שקית אבקת אפייה

100 גר' קוקוס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החלמונים, 1/2 כוס מהסוכר, את השמן, הקמח, המים, הקקאו ואבקת האפייה.

טורפים את החלבונים לקצף חזק ומוסיפים את כוס הסוכר בהדרגה. מחלקים את הקצף לשניים: חלק אחד מוסיפים לבצק הקקאו וחלק אחד מערבבים עם הקוקוס.

יוצקים לתבנית 1/2 מהבצק, מורחים מעל את תערובת הקוקוס.

יוצקים מעל את יתרת בצק הקקאו. מערבבים קלות, בעזרת כף, את שני הבצקים לקבלת אפקט של שיש.

אופים 30-40 דק' בחום 180° עד שהעוגה מתייבשת.

(ציפוי: ממסים 100 גר' שוקולד מריר, 3 כפות שמן, 2 כפות סוכר ו-3 כפות יין).