

כס"ד

עוצת שיפון הקאו

להכניס את כל החומרים לקערה גדולה, לבחוש היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה ואוורירית.

1.5 כוס סוכר

9 חלבונים

1.5 כף תמצית וניל

קורט מלח

3/4 כוס שמן

להוסיף בזרם דק לתערובת תוך בחישה

2.1/4 כוס קמח

לערבב את החומרים היבשים בנפרד ולהוסיפם לסרוגין עם היין אל התערובת, תוך בחישה.

1.5 כפית ג'לוס א. אופיה

3/4 כוס הקאו

להמשיך לבחוש רק עד שמתקבל בצק חלק.

3 כפיות קפה נחם

(בחישה יתר פוגמת)

1.1/2 כוס יין

9 חלבונים

3/4 כוס סוכר

להקציף את החלבונים בקערה בינונית,

כאשר מתחיל להיווצר קצף להוסיף את הסוכר ב – 2-3 פעמים, ולהמשיך להקציף עד שמתקבל קצף גמיש.

לאחד עם הבצק בתנועות עטיפה.

לאפות בחום בינוני 45-55 דק' בתבנית גדולה

בתאבון