



עוגת שוקולד עם קצף קוקוס / נירה שויאר

מגישה : גיטי פוטש

אופן ההכנה:

שכבה חומה:

לערבב בקערה את כל החומרים עד שמתקבל קרם שוקולד חלק ואחיד ולשטח על 2 תבניות אינגליש קייק

שכבת קצף:

להקציף את החלבונים עם חצי כוס סוכר עד שמתקבל קצף חזק.
להוסיף את הקוקוס בתנועות עטיפה..

לשטח את קצף הקוקוס מעל תערובת העוגה של השוקולד ולישר

להכניס לתנור על חום של 170 מעלות למשך כ- 40 דקות עד שמתקבל צבע זהוב מלמעלה ☺

ה ה 3 f ח ה

חומרים:

לשכבה החומה:

כוס ורבע קמח
כפית גדושה
אבקת אפייה
2 כפות קקאו
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
4 כפות שמן
4 חלבונים
 $\frac{1}{2}$ כוס חלב/מים
קורט מלח

לשכבת הקצף:

4 חלבונים
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
כוס וחצי קוקוס



לקבלת מתכון שבועי למייל: k7600g@gmail.com

כל הזכויות שמורות לגיטי פוטש - קונדיטופ
להזמנת מאפים באיזור טבריה והסביבה 058-421-7600

