

עוגת "כל בו" [על שם זה שאפשר לזרוק לתוכו מה שרוצים]

1 ו 3/4 כוסות סוכר

5 ביצים שלימות

קורט מלח

1 כוס שמן

4.5 כוסות קמח

1 שקית אבקת אפיה

1 ו 1/4 כוסות מים

3 כפות קקאו

6 כפות סוכר

1 כוס שוקולד צ'יפס מעורב חום ולבן

סירופ מייפל

מקציפים [בוו רגיל לא בלון של הקצפה] ביצים שלימות עם סוכר ומלח במשך כ- 7 דקות עד שמתקבלת קציפה בהירה ותפוחה.

מוסיפים בזרם דק תוך כדי הקצפה 1 כוס שמן.

מערבבים בכלי:

4.5 כוסות קמח

1 שקית אבקת אפיה

מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים את החומרים היבשים [קמח וא. אפיה] לסירוגין עם 1 ו 1/4 כוסות מים.

יוצקים מחצית מהבלילה לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה .

מפזרים מחצית מתערובת הקקאו עם הסוכר ומפזרים מחצית מהשוקולד צ'יפס.

מכסים בזהירות ביתרת הבלילה. שוב מפזרים קקאו וסוכר ושוקולד צ'יפס. שופכים מבקבוק סירופ המייפל פסים באלכסון לאורך העוגה [המייפל ישקע בתוך העוגה באפיה ויהפוך אותה לנימוחה...] מפזרים קצת שקד מולבן גרוס [לא חובה]

אופים ב 180 מעלות בערך שעה או עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
פורסים אחרי שמתקרר.

