

שכבות פריד עם מוס - חדש

בצק:

2.5 כוס קמח

1 א. אפיה

200 גר' מרגרינה

1.5 כוס סוכר

2 ביצים

100 גר' אגוזים / 130 גר' קוקוס

מעט יין

ללוש לבצק אחיד ולשטוח בתבנית

להמיס במיקרוגל/בסיר כפול

מוס שוקולד:

200 גר' שוקולד

100 גר' מרגרינה

מוסיפים לשוקולד בבחישה חזקה ומהירה

5 חלבונים

2 כפות קמח

מקציפים את החלבונים ומוסיפים את הסוכר ב - 2 פעימות

6 חלבונים

0.75 כוס סוכר

מאחדים עם השוקולד בתנועות עטיפה יוצקים על הבצק אופים 45 דק' בחום בינוני לצנן היטב

לציפוי גנש:

200 גר' ריז'

מרתיחים את הריז' בסיר או במיקרוגל מוסיפים את השוקולד ומערבבים בבלנדר מוט ע"מ שיהיה חלק, שופכים על העוגה ומטים אותה לצדדים ע"מ שהציפוי יהיה חלק ללא סימנים. מצננים וחותכים

200 גר' שוקולד מריר

לקישוט:

200 גר' ריז'

מקציפים את הריז' הנוסף עם אינסטנט פודינג ולאחר שחותכים את העוגה מזלפים פרח גדול על כל קוביה...

3/4 כוס פודינג שוקולד

בתאבון!!!