

# עוגת שכבות שוקולד וקרם עוגיות / ברוכי קופיטייל מגישה: גיטי פוטש

הכמות מתאימה לתבנית בגודל תנור.

ערבבי את כל חומרי הבצק בקערה עד לאיחוד, ושטחי אותם בתבנית.  
אפי 10-15 דקות בחום 180 מעלות.

הכיני את שכבת השוקולד:

הקציפי חלבונים וסוכר.

המיסי את השוקולד, השמן והקפה (במיקרוגל בפולסים או בבאן מארי)  
ולאחר שהתקרר מעט הוסיפי את החלמונים.  
הוסיפי את בלילת השוקולד לחלבונים המוקצפים.  
שפכי על הבצק האפוי ואפי עוד כ - 25 דקות.

לקרם ולקישוט:

המיסי את ממרח העוגיות במיקרוגל ומרחי מעל שכבת השוקולד  
כשהעוגה עדיין חמה.

לקישוט השוקולד (לא חובה) - המיסי שוקולד ושמן,  
הכניסי לשקית, חוררי חור קטן והזליפי פסים של שוקולד על העוגה,  
עיברי על הפסים עם קיסם ליצירת הדוגמא.

הפצצה ופנאפ!

\*במתכון המקורי הקרם הוא ממרח לוטוס.  
אני אוהבת להשתמש בממרח העוגיות של חברת מעולה.  
ממרח לוטוס בהכשר מהודר ניתן להשיג בחנויות המתמחות.

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

## לבצק פריך:

2.5 כוסות קמח

1 כוס שמן

1 אבקת אפיה

1/2 כוס מים / מיץ תפוזים

3/4 כוס סוכר

## לשכבת השוקולד:

6 ביצים

1/2 כוס סוכר

200 גרם שוקולד

1 כוס שמן

2 כפות נס קפה

## לקרם ולקישוט:

6 כפות ממרח עוגיות וקרמל\*

100 גרם שוקולד מריר

3 כפות שמן

