



עוצת קפה בלוס שכבות טעימה ומלאה בארומה

כמות: תבנית היענית

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפיה: 20 דקות

(26*32)

אופן ההכנה

הכנת הבצק

מחממים תנור למצב אפייה על 180 מעלות
מכניסים את כל החומרים של שכבת הבסיס לקערת מיקסר עם וו לישיה
אם יש לכם מערבבל בצורת K עדיף
מערבבים עד שמקבלים בצק גם אם הוא פירורי עדיין
משמנים תבנית אפיה בינונית 32 ס"מ על 26 ס"מ
משמנים את הידיים ומשטחים את הבצק בתבנית
לוחצים את הבצק לתבנית עד לקבלת משטח חלק וגובה אחיד
עוברים להכנת השכבה השניה האפיה של שתי השכבות מתבצעת יחד

התפחה

מקציפים את הסוכר והביצים על מהירות גבוהה במשך 3 דקות
מורידים את המהירות למהירות הכי נמוכה
ומוסיפים את השמן הקמח והקפה תוך כדי הקצפה על מהירות נמוכה
מעבירים את התערובת לתבנית על גבי השכבה הראשונה
מפזרים את השוקולד ציפס מלמעלה
אופים בחום של 180 מעלות על מצב אפיה למשך 20 דקות
ניתן להכניס קיסם לוודא שהעוגה אכן נאפתה מבפנים

ציפוי

לאחר שהעוגה התקררה מעט
לוקחים קערה חסינה למיקרוגל שוברים את השוקולד לבפנים ומוסיפים
את המרגרינה מחממים במקרוגל בפולסים - זאת אומרת כל 15 שניות
להוציא ולערבב כדי שהשוקולד לא ישרף ברגע שקיבלנו מרקם נוזלי
שופכים מעל העוגה ומורחים את השוקולד עם מרית כדי שיגיע לכל העוגה
נותנים לשוקולד להתייצב במקרר

בתאבון !!

חומרים

הבסיס

2 1/2 כוסות קמח
1 1/2 כוס סוכר
3/4 כוס שמן
1 ביצה
1 סוכר וניל

שכבה אמצעית

1 כוס סוכר
1 1/2 כוס שמן
1 1/2 כוס קמח
2 ביצים
3 כפות קפה
1 כוס שוקולד ציפס

ציפוי

100 גרם שוקולד
50 גרם מרגרינה

הירשמן אינו צאטר ותמונו נמכתכונים בתויל