

מתוק לי רחלי:

מתכון לעוגת וניל:

מצרכים:

6 ביצים

2 וחצי כוסות סוכר (140 גרם)

300 גרם קמח תופח או קמח רגיל עם שקית אבקת אפיה

180 מ"ל מים

180 מ"ל שמן

2 כפיות תמצית וניל

חבילת שוקולד מריר

אופן ההכנה: מפרידים חלבונים וחלמונים מקציפים סוכר וחלבונים 7 דקות לקבלת קצף יציב.

מוסיפים בהדרגה לפי הסדר הבא חלמונים, שמן, מים, ותמצית וניל. לבסוף מוסיפים את הקמח וממשיכים לערבב לאיחוד.

לעוגת שוקולד ממיסים במיקרוגל חבילת שוקולד מריר ומוסיפים לקערה לאחר החלמונים, ובהוספת היבשים מוסיפים כוס קקאו, כוס שוקולית (בכוס חד פעמית של שתייה קרה) אופים בתבנית רינג 160 מעלות שעה וחצי.

כדי לבדוק אם העוגה מוכנה מכניסים בסוף האפייה שיפוד ורואים האם השיפוד נותר נקי או עם פירורי עוגה, אם יש עוד פירורי עוגה על השיפוד.

גנאש שוקולד:

100 מ"ל שמנת

200 גרם שוקולד חום

ממיסים במיקרוגל 30 שניות בפולסים עד להמסה מלאה

לאחר ההמסה מכניסים למקרר ללילה להתייצבות.

לאחר לילה, מוזגים לקערת המיקסר 400 מ"ל שמנת מתוקה ו21
כפות פודינג

ומאחדים עם השוקולד והשמנת ומקציפים הכל יחד לקרם.