

עוגת שוקולד שיזים אוהבים



מצרכים:

בצק:

- 1 שקית אבקת אפיה.
- 1/4 + 1 כוס סוכר קניט/סוכר דמררה.
- 4 כפות קקאו מסוכ איכותי.
- קורט מלח.
- 3 ביצים.

1/2 כוס שמן קנואה (ניתן גם להשתמש באפיולה בטעם שקדים/חמאה).

1 כוס קמח מלא (רצוי מסוכ איכותי מאחר ומספיע על הטעם)

1 כוס מיט רותח/חלב רותח/חלב שקדים רותח (רצוי לשיט מיט, יוצא מאוד טעים, פחות שמן, ועדיף אם רוזיט עוגת פרווה, כנ"ל לאבי חלב שקדים).

ציפוי:

- 50 גרם שוקולד מריר איכותי בצל 70% מוצקי קקאו. (לא פחות מ-60%).
- 1/3 כוס מיט פושריט.
- 1 כ"ף סוכר קניט/דמררה.

אופן הכנה:

מצרביט בקצרה את הקמח (רצוי מנופה), אבקת אפיה, סוכר, קקאו ומלח ומצרביט מצט, מוסיפיט את הביצים והשמן ומצרביט שוב עד לקבלת בליטה אחידה. יוצקיט את המיט הרותח/חלב רותח/חלב שקדים רותח לתוך הבליטה ומצרביט שוב. (אמור לצאת מימי זה בסדר, הבליטה תתקשה באפיה עצמה). מצרביט לקצרה אטומה טוב (אפשר קצרה חד פעמית או אחרת שיכולה להכיל חומר נוזלי) בקוטר של 290 מ"מ לפחות וזובה של 40 מ"מ לפחות אחרת הצוטה לא תצא טובה מספיק). מכניסיט לתנור שחומט מראש ל-160 מעלות, למשך 30 דקות, ובודקיט עם קיסט באמצע הצוטה, ומוודאיט שהוא יבש. במידה ולא, מצליט ל-170 מעלות לצוד 10-15 דקות ובמקביט מכניט את המיטוי לצוטה צ"י צרבוט כף חומרי המיטוי והכנסתט למיקרוואל למשך 2 דקות עד שהשוקולד נמס, מוציאיט מהמיקרוואל ומצרביט לקבלת מרקט אחיד. יוצקיט על הצוטה בצודה חמה, ומניחיט בצד עד שתתקרר. מומלץ להכניס למקרר לשעה.