

עוגת השוקולד של עוגארט

את המתכון הזה קבלתי מיהודית חברתי הטובה אישה מדהימה וקונדיטורית מופלאה ("האלפחורס של יהודית" בבתי הקפה המובחרים ביותר) מתכון משפחתי עוד מילדותה. העוגה פשוטה וטעימה מאוד ומתאימה לציפוי בבצק סוכר.

החומרים:

200 גרם חמאה

4 כפות קקאו

1 כוס קפה נמס חזק מאוד וחם

1.1/2 כוסות סוכר

3 ביצים

וניל

200 גרם קמח תופח

ההכנה:

בקערה מניחים חמאה חתוכה לקוביות, 4 כפות קקאו וקפה נמס, בוחשים עד להמסה של התערובת, מוסיפים סוכר, ביצים וניל ולבסוף מנפים את הקמח.

אופים בחום בנוני כ 40 דקות.

העוגה מתאימה לרינג בגודל 20 ס"מ

בהצלחה,

שלכם גלית ברגר

עוגארט