

עוגת שוקולד פרווה מתאימה לציפוי בבצק סוכר:



תבנית קוטר 24

- 3 ביצים
- 1/2 כוס שמן
- 2 כוסות סוכר
- 2.5 כוסות קמח
- 3 כפות קקאו
- 2 כוסות מים
- 1 כפית סודה לשתייה
- 2 כפיות אבקת אפייה

להקציף את הביצים והסוכר עד לקבלת קצף יציב, להוסיף את המים והשמן, לערבב יחד את כל החומרים היבשים ולהוסיף לתערובת. להמשיך לערבב עד לקבלת תערובת אחידה. לאפות כ 45 דק בחום של 170 מעלות.



קרם גאנש לציפוי עוגה:

250 מ"ל שמנת מתוקה
 250 גר' שוקולד מריר/חלב

להרתיח שמנת מתוקה להוריד מהאש ולהוסיף שוקולד מריר לערבב עד שהתערובת אחידה.

קאפקייקס וניל

- המתכון מתאים ל 12 מאפינס גדולים:
- 2 כוסות קמח
- 2 כפיות אבקת אפיה
- 1 כוס סוכר
- 25 גר' חמאה
- 2 ביצים
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כוס חלב.
- לערבב את החומרים היבשים בנפרד ולהוסיף בהדרגה את הרטובים.

180 מעלות 15 דק'.

