עוגת שוקולד.

רכיבים:

תבנית קפיץ בקוטר 26 ס"מ

150 גרם אגוזי פקאן קלופים

300 גרם חמאה

300 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות

½ כוס סוכר

7 ביצים

3 כפות קוניאק

½ כפית קקאו

2 כפות פירורי לחם

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה (200 מעלות) ומשמנים את התבנית.

2. שמים את האגוזים בשקית ניילון, סוגרים, ועוברים על השקית במערוך פעמיים- שלוש או בעזרת פטיש שניצלים מכים מספר פעמים, בכדי לשבור את האגוזים לחתיכות גסות.

3. ממסים את החמאה בסיר קטן ומכבים את האש. מוסיפים את השוקולד והסוכר ומערבבים בכף עץ עד שהם נמסים ומתקבל מרקם אחיד. מוסיפים את הביצים, זו אחר זו, את הקוניאק ואת הקקאו ומערבבים.

4. מערבבים את האגוזים עם פירורי הלחם, מוסיפים אליהם כ – 5 כפות מעיסת השוקולד ומערבבים.

5. מורחים את העיסה בתחתית התבנית, אופים 5 דקות, מוציאים ומצננים. יוצקים את השוקולד לתבנית, מצננים, מכסים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר.