

הצעת הגשה:

רכיבים:

לבסיס:

חבילת בסקוויטים

½ כפית אבקת נס קפה

3 כפות סוכר

½ כוס מים

לגלידה:

3 כפות קקאו
100 גרם שוקולד מריר
10-9 כפות סוכר
½ כוס מים
1 חבילת מרגרינה
4 ביצים

לשכבה העליונה:

1 חבילת קצפת ריץ'
3 כפות סוכר
כפית רום/תמצית וניל/אבקת נס קפה

אופן ההכנה:

1. מערבבים ב- ½ כוס מים את הסוכר ואבקת נס הקפה.
טובלים את הבסקוויטים בתערובת, ומניחים אותם צמודים זה לזה בתבנית חסינת קור.

2. מבשלים את הקקאו, השוקולד המריר, הסוכר והמים. כשהכל רותח מוסיפים חבילת מרגרינה ומכבים את האש.
מחכים עד שהמרגרינה תימס.

3. מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבון. מוסיפים את החלמון לשוקולד הקר (רצוי לעשות את זה במערבל - כדי שלא תצא חביתה). מוסיפים את הקצף לתערובת השוקולד, ומערבבים בעדינות.

4. שופכים את כל תערובת השוקולד על הבסקוויטים ומכניסים למספר שעות להקפאה.

5. לאחר שתערובת השוקולד התקשתה לחלוטין מקציפים את הריץ' עם הסוכר. מוסיפים לקצץ מעט תמצית רום או וניל או 1/4 כפית אבקת נס קפה (לפי הטעם).

6. מורחים את הקצף על תערובת השוקולד. ניתן לקשט בפרורי שוקולד. לשמור את עוגת הגלידה במקפיא עד להגשה.

מומלץ להוציא מהמקפיא דקה-שתי דקות לפני ההגשה, ע"מ שיהיה קל לחתוך.