

רכיבים:

תבנית 28 ס"מ

לבסיס:

6 ביצים, מופרדות

½ כוס קקאו

1 כוס סוכר

1 שקית אבקת אפייה

לקרם קוקוס:

2½ כוסות קוקוס

1 כוס חלב

1 כוס סוכר

100 גרם מרגרינה או חמאה

קרח פודינג:

1 אינסטנט פודינג וניל

1 שמנת מתוקה

1¼ כוסות חלב

לציפוי:

100 ג' שוקולד מריר

2 כפיות מרגרינה או החמאה

2 - 3 כפות חלב

אופן ההכנה:

1. מקציפים את החלבונים וכוס סוכר לקצף יציב.
2. מערבבים את החלמונים עם אבקת האפייה, ומקפלים לתוך הקצף. מוסיפים גם את הקקאו, ומערבבים בעדינות עד לקבלת בלילה חלקה.
3. מחממים תנור לחום של 180 מעלות, יוצקים את הבסיס לתבנית משומנת, ואופים כ-25 דקות, או עד שקיסם יוצא יבש. מקררים.
4. מכינים קרם קוקוס: שמים את כל החומרים בסיר קטן על אש בינונית, ומערבבים עד שהמרגרינה נמסה. מורחים על העוגה הקרה.
5. מכינים קרם פודינג: מקציפים את השמנת, עם הפודינג והחלב. מורחים על העוגה, ומניחים במקרר.
6. מכינים את הציפוי: ממיסים במיקרוגל או בסיר כפול את השוקולד עם המרגרינה והחלב, עד שנוצרת תערובת חלקה. מצפים את העוגה בשוקולד, מקררים לילה במקרר.

