

רכיבים:

200 גר' חמאה רכה

7 מצות

מעט חלב

מעט יין אדום מתוק

½ כוס סוכר

2 ביצים

100 גר' שוקולד מריר

1 כף קקאו

2 כפיות נס קפה

2 כפיות ברנדי

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר מערבלים את 200 גרם החמאה ואת הסוכר, עד לקבלת מרקם אחיד.

2. מוסיפים את הביצים ומערבלים.

3. בסיר קטן ממיסים שוקולד, קקאו, נס קפה וברנדי. מערבבים היטב ויוצקים לקערת המיקסר.

4. מערבבים יחד את החלב עם היין. מרטיבים את המצות.

5. מורחים את הקרם בין שכבות המצה ולבסוף מצפים בקרם את העוגה.