רכיבים:

תבנית 26 לבסיס

3 חלבונים

3 חלמונים

1½ כפות קקאו משובח מנופה

3 כפות סוכר

3 - 4 כפות קוניאק

50- 70 גר' אגוזים כתושים

למוס:

200 גר' שוקולד מריר מאיכות טובה

200 גר' חמאה

4 ביצים (מופרדות)

¼ כוס סוכר

אופן ההכנה:

1. להקציף את החלבונים עם הסוכר, להוסיף בקיפול עדין את החלמונים ואת הסוכר.

2. לאפות כרבע שעה. להוציא, לטפטף את הקוניאק ולפזר את האגוזים. לחכות לקירור מלא.

3. ממיסים את השוקולד בסיר עם מעט חלב ומוסיפים את החמאה. מערבבים עד להמסה מלאה ומקררים קצת (שיהיה פושר).

4. מקציפים את החלבונים עם הסוכר.

5. מוסיפים את החלמונים לשוקולד.

6. מאחדים בעדינות את עיסת השוקולד עם הקצף.

7. שופכים הכל מעל הבסיס ומכניסים להקפאה של 12 שעות לפחות.