רכיבים:

300 גר' שוקולד מריר

250 גר' חמאה

4 ביצים מופרדות

½ כוס קמח

קורט מלח

¼ כוס ליקר תפוזים/ ליקר שוקולד/ליקר קפה, או כל ליקר אחר

¾ כוס סוכר

כפית מיץ לימון

שוקולד נוטלה (למריחה)

שתי מקופלות לבנות או שוקולד לבן רגיל

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השוקולד והחמאה מעל אדים)סיר בתוך סיר עם מים רותחים על הגז (או במיקרו.
מסירים מהאש ומוסיפים את החלמונים אחד אחד ומערבבים היטב.
מוסיפים את הקמח ,המלח והליקר.
מקציפים היטב את החלבונים ,תוך הוספת סוכר ומיץ לימון. 2. מקפלים את הקצף לתערובת השוקולד.
מרפדים תבנית בקוטר 26בנייר אפיה ושוטחים את התערובת.
מחממים תנור לחום נמוך 150)מעלות (ואופים 10דקות. 3. מגבירים את החום ל 180 -מעלות ואופים בערך 25דקות
נוספות .

4. מכבים את התנור ומצננים.

5. כשמתקרר לחלוטין -מורחים מעל שכבת שוקולד נוטלה)שוקולד למריחה (ומפזרים שבבי מקופלת לבנה)שתי מקופלות -קוד
ם לקרר אותן במקרר
,
ואז יותר קל לעבוד איתן
(
או לגרר שוקולד לבן
.