רכיבים:

לבצק:

60 גר' קמח מצות

40 גר' אבקת שקדים

קמצוץ מלח

100 גר' סוכר

100 גר' חמאה / מרגרינה

2 ביצים

50 גר'שוקולד מריר מומס

½ כפית תמצית וניל

לציפוי:

50 גר' חמאה רכה

200 גר' אבקת סוכר

3-6 כפות שמנת מתוקה

4 כפיות תמצית מנטה

לזיגוג:

50 גר' שוקולד מריר

25 גר' חמאה

אופן ההכנה:

הבצק:

1. לחמם תנור ל 180 מעלות.

2. לשמן קלות תבנית מרובעת בגודל של 18X27 סמ' ולרפד בנייר אפיה.

3. לערבב היטב את הקמח, אבקת השקדים, מלח.

4. להקציף את החמאה במיקסר או מעבד מזון עד שהיא מלבינה.

5. להוסיף את הסוכר ולהמשיך להקציף כ-5 דקות עד לקבלת התערובת אווירית.

6. להוסיף את הביצים בהדרגה ולהקציף עד הבלעתן המלאה בבלילה.

7. לבחוש פנימה את השוקולד המומס ותמצית הוניל.

8. לבחוש פנימה את החומרים היבשים.

9. לצקת את התערובת לתבנית האפייה המרופדת.

10. לאפות כ-15 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא חם ויבש.

11. להוציא מהתנור ולצנן עד קירור מלא.

הציפוי:

1. להקציף יחד את החמאה ואבקת הסוכר.

2. להוסיף פנימה את תמצית המנטה.

3. להוסיף שמנת נוזלית במידת הצורך עד שהתערובת הופכת להיות משחה סמיכה.

4. למרוח את התערובת על העוגה באופן אחיד ושווה.

5. לתת לציפוי להיקרש מעט לפני מריחת הזיגוג כדי למנוע ערבוב שני הצבעים.

הזיגוג:

1. להמיס את השוקולד באמבט מים חמים או במיקרוגל.

2. לטרוף פנימה את החמאה.

3. למרוח מעל הציפוי הקרוש בשכבה אחידה. להמתין עד שהשוקולד נקרש לגמרי ורק אז לחתוך

למעוינים עם סכין חד טבול במים חמים.