**רכיבים:**

6 ביצים
1¼ כוס סוכר
½ כוס קמח מצה מסונן
100 גרם קוקוס
½ שקית אבקת אפיה (כשר לפסח)
2 כפות ברנדי (כשר לפסח)
100 גרם שוקולד מריר (פרווה)

**אופן ההכנה:**

1. להקציף 6 חלבונים (לבנים) עם 1¼ כוס סוכר.
2. להוסיף 6 חלמונים (צהובים) ולערבב בעדינות.
3. לגרד את השוקולד בפומפיה גסה, להוסיף לקצף החלבונים ולערבב.
4. להוסיף ולערבב בעדינות: ½ כוס קמח מצה מסונן, 100 גרם קוקוס טחון, ½ שקית אבקת אפיה לפסח ו – 2 כפות ברנדי.
5. לשפוך לתבנית משומנת מספר 28, ולאפות בחום 180 מעלות כ – 45 דקות, עד שיזהיב, לבדוק בקיסם.