

הצעת הגשה.

עוגת קצף קצפת.

רכיבים:

שלב 1:

10 חלבונים

1½ כפות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

שלב 2:

חבילת מרגרינה לאפייה (גולד בנד)

5 חלמונים

4 כפות סוכר גדושות

2 כוסות קמח תופח

שלב 3:

3 מיכלי שמנת מתוקה

5 כפיות סוכר טחון

1 חלמון

50 גרם שוקולד מריר

2 כפות קקאו

1 כפית נס קפה (אבקה)

¼ חבילת מרגרינה

½ כוס חלב

אופן ההכנה:

שלב 1:

1. מצפים בנייר כסף את תבנית האפייה. מחממים מראש את התנור לחום נמוך (בין º100 ל º150).

2. מקציפים במיקסר את הרכיבים ויוצקים אותם על גבי נייר הכסף.

3. אופים במשך כשעה.

4. לאחר שעה, מעבירים את התנור למצב טורבו ומייבשים את הקצף במשך חצי שעה נוספת.

5. לאחר שהקצף מתקשה, הופכים את הנייר (הקצף כלפי מטה) ומסירים אותו. מפזרים מעט סוכר וניל.

שלב 2:

1. מוסיפים לקערת המערבל את כל הרכיבים ומערבלים עד לקבלת בצק פריך.

2. מניחים את הבצק בתבנית ומרדדים לעלה (לא עבה).

שלב 3:

1. מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר הטחון ועל גבי הבצק הפריך מוסיפים את הקצפות. מעל לקצפת מוסיפים את הקצף מהשלב הראשון.

2. בסיר קטן מחממים את החלב, המרגרינה, השוקולד, אבקת הקקאו, אבקת הנס קפה, עד שרותח.

3. לאחר הרתיחה, מוסיפים את החלמון.

4. יוצקים מרוטב השוקולד על גבי הקצף. (ניתן ליצוק מהשוקולד בקצוות הקצף על מנת שיחדור לבצק).