

עוגת שוקולד עם אגוזים נהדרת לפסח

150 גרם שוקולד מריר
150 גרם חמאה
150 גרם סוכר
6 ביצים מופרדות
150 גרם אגוזים טחונים
1 כף קמח מצה

1. מחממים תנור לחום בינוני, ממיסים את השוקולד, במיקרוגל או בסיר כפול
2. שמים במערבל את החמאה והסוכר, וטורפים לתערובת קלילה וקציפתית. מוסיפים את החלמונים אחד אחד, וטורפים היטב אחרי כל פעם
3. טורפים פנימה את השוקולד המומס, האגוזים וקמח המצה
4. מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה ומקפלים בעדינות לתערובת החמאה.
5. יוצקים בעדינות לתבנית ואופים כ 45 דקות.



מרנג אגוזים

החומרים :

250 גר' חלבון , 250 גרם סוכר , 250 גרם אבקת סוכר, 250 גר' אגוזי לוז או מקדמיה טחונים .

אופן ההכנה :

מקציפים חלבונים +250 גרם סוכר לקצף נוקשה . מאחדים אבקת הסוכר +האגוזים הטחונים ומבליעים בתוך החלבון המוקצף .
אופים בחום של 120 מעלות , כ 100-120 דק'

ב ת א ב ו ן