



חגיגה: חוי הימלמן

עוגת מוקה קפה טעימה וקלה

אז לכל הנשים המושלמות: הנה המתכון לסופלה פסחי, קל טעים ומרבעה מרכיבים בלבד, באהבה:

לכל שאר הנשים (המושלמות באמת בעיניי) - להלן עוגת המוקה - קפה הכי קלה שלי - ערבוב ולתנור. מושלמת לזמן הכי לחץ בשנה. הכינו בתבנית ענקית ושימו במרפסת כתשובת מנע ל: "אמא, אני רעב, אין מה לאכול, אין לי כוח". כוס קפה ופרוסת עוגה וגם אתן מתחילות את היום מחדש גם אם תיאורטית ארבע בצהריים...

הזיגוג מעל העוגה מיועד לנשים משקיעניות (אלו שמתארחות אצל ההורים כנראה) ואני הכנתי אותו לשבע ברכות שארחתי אצלי עם זיגוג שונה - כאן במתכון הוא יוצא בהיר יותר ודליל הרבה יותר מבתמונה.

אין מה להיבהל כי העוגה מושלמת בלעדיו! בהצלחה!

לסופלה הפסחי והטעים!

- 3 ביצים
- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס סוכר

איך מכינים?

- מקציפים ביצים שלמות על המהירות הכי גבוהה, מוסיפים סוכר לאט לאט עד לקצף בהיר ותפוח.
- ממיסים את השוקולד בקערה נפרדת ומוסיפים שמן לקערת השוקולד. מאחדים את התערובות. שופכים לתבניות ואופים למרקם הרצוי.

בהצלחה!!

רכיבים לעוגה:

- 2 כוסות קמח
- 1/4 כוס קקאו
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 3/4 כוס מים רותחים
- 1/4 כוס קפה מגורען
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן

איך מכינים?

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מערבבים בקערה קטנה קמח, קקאו ואבקת אפייה.
- בקערה גדולה נפרדת מערבבים מים רותחים, קפה, סוכר ושמן. מערבבים עד שהקפה נמס. מוסיפים ביצים וסוכר וניל ומערבבים במטרף היטב. שופכים את תערובת הקמח לקערה וטורפים לאיחוד במשך 2 דקות.
- אופים ל-50 דקות או עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.

לעלייז (כל הכבוד על ההשקעה!):

- מערבבים קפה ומים רותחים בקערה קטנה. מוסיפים אבקת סוכר ושמן עד לאבקה חלקה שאינה סמיכה ואינה דלילה.

בהצלחה!!