



שמורה
היכל המבצות הנדסית הגדולה בישראל



ח'ישה: ח'י היחלמן

עוגת סופלה שוקולד

אין ספק שזו העוגה הכי שווה למנה אחרונה- היא רכה, שוקולדית (כמה שיותר אחוזי קקאו יותר טוב!) וטעימה שאין דברים. חוץ מזה, היא כזו חורפית ומנחמת, ובלילות השבת החורפיים היא נותנת את האווירה הכי מאחדת והכי משפחתית בעולם. אלא מאי, אני קוראת לה גם עוגת הקיפולים או בשם הפחות מכובס, עוגת הכושר שלי. היא מאתגרת את שרירי הידיים בקיפולי הקצף למשך כמה דקות טובות.

לכל אלו ששואלות את עצמן מה פשט בלקפל את הקצף?

אז ככה, אם ניקח קצפת מחלבונים או חלמונים ונערבב אותה בחוזקה בצורה סיבובית עם המסה שלנו (במקרה הנ"ל שוקולד) היא תאבד את כל בועות האוויר שלה והעוגה תצא במרקם של חביתה- ולכן, השיטה היא קיפול, קיפול ועוד הפעם קיפול. לוקחים את המרית (הלסקן) ומעבירים אותו בצורה סיבובית מלמטה למעלה בערבוב עדין עד שכל המסה מתאחדת עם הקצף והבליילה נשארת אוורירית.

אחרי כל ההקדמה הזו- תקראו שוב את השורה הראשונה ותבינו כמה כיף לצפות בה כשהיא יוצאת מהתנור. היא לא מורכבת כמו שהיא נשמעת היא פשוט מצריכה סבלנות... אבל אין ספק שהתוצאה שווה את זה לחלוטין. שנשמע בשורות טובות ושבת שלום!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-165 מעלות.
- ממיסים בקערה גדולה (כי לשם נכניס את שאר המצרכים) במיקרוגל את שמן הקוקוס והשוקולד עד לרוטב חלק (בפולסים כמובן).
- מפרידים ביצים ומקציפים את החלמונים עם הסוכר במיקסר עד לקרם בהיר ותפוח (בערך 5 דקות על מהירות בינונית אז סבלנות).
- לתוך קערת השוקולד מוסיפים חצי מכמות החלמונים ומקפלים (מעבירים מרית סליקון מלמטה למעלה בתנועות סיבוביות עדינות. מוסיפים את שאר החלמונים ושוב מקפלים בעדינות. זה בסדר אם נשארים שבילים קטנים בהירים עדיף לערבב כמה שפחות.
- מנקים את קערת המיקסר היטב ומקציפים את החלבונים לקצף יציב כמו קצפת יציבה. מוסיפים חצי מכמות החלבונים ומקפלים. מוסיפים את יתרת החלבונים ומקפלים בעדינות רק עד שאין יותר שבילים בהירים אלא מעין מוס שוקולד. משמנים תבנית בקוטר 20, מרופדת בנייר אפייה ומעבירים אליה את הבליילה. העוגה צונחת לאחר האפיה וזה בסדר גמור.
- אופים ל-30 דקות או עד שהעוגה טיפה נסדקת בשוליים בעוד האמצע עדין רך. מצננים לחלוטין.

- 250 גרם
- שוקולד מריר
- חצי כוס
- פלוס כף שמן
- קוקוס מומס
- או שמן רגיל
- 5 ביצים L
- בטמפרטורת חדר
- חצי כוס סוכר
- קורט מלח