



עוגת קוקוס - שוקולד-חלבה

אצלנו קוראים לעוגה הזאת 'קטלנית', כי כך מגדיר אותה כל מי שטועם ממנה. מדובר בעוגת שכבות עשירה וטעימה במיוחד. לעוגה גבוהה ומרשימה יש להשתמש בתבנית חד פעמית בינונית. אצלנו מכינים אותה לרוב בתבנית תנור, העוגה מתוקה ומרשימה מספיק גם כשהיא נמוכה יותר.



שכבה א'

החומרים:

- 2 וחצי כוסות קמח
- כוס סוכר
- 1 שקיק אבקת אפייה
- 3/4 כוס קוקוס
- 100 גרם מרגרינה
- 1/2 כוס שמן
- 3 כפות יין

הוראות הכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד, שוטחים על התבנית ואופים בחום בינוני למשך שבע דקות.



שכבה ב'

החומרים:

- 200 גרם שוקולד
- 4 כפות קפה
- 100 גרם מרגרינה
- 1/2 כוס שמן
- 6 ביצים
- כוס סוכר

הוראות הכנה:

ממיסים את השוקולד עם הקפה, המרגרינה והשמן (בבן מארי או במיקרוגל במספר חימומים קצרים).

מקררים מעט ומוסיפים את החלמונים לתערובת השוקולד.

בנפרד מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב.

מאחדים את התערובות.

שופכים מעל הבצק ואופים למשך כחצי שעה.

שכבה ג'

החומרים:

- 300 גרם קרם חלבה (להשיג בחנויות המתמחות)
- 100 גרם מרגרינה
- 3 כפות יין אדום

הוראות הכנה:

ממיסים את החומרים ושופכים מעל לעוגה האפויה.

ממתינים להתקשות לפני הכנת הציפוי.

ציפוי

החומרים:

- 150 גרם שוקולד
- 1/2 כוס שמן

כוס וחצי קצפת צמחית לא מדוללת (להשיג בחנויות מתמחות, הקצפת הצמחית הרגילה הזמינה בחנויות היא מדוללת)

הוראות הכנה:

ממיסים את החומרים יחד (בבן מארי או במיקרוגל בחימומים קצרים) ושופכים על העוגה.

שומרים את העוגה בהקפאה עד להגשה.