

שקולדות טעים  
עם טרה!



שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים  
משמרים



**המתכון שמכנים  
טוב הביתה  
למשפחת גבאי  
עוגת קוקוס מסורתית**



12



לגדר שוקולד מריר בתוך  
הקצפת ומעל



חצי שעה



# המרכיבים:

- מרכיבים :
- 6 חלמונים
- 150 גרם חמאה רכה של טרה
- ☒ כוס סוכר
- ☒ כוס נס קפה (כפית גדושה נס קפה + 3/4 כוס מים רותחים)
- 2 כפות ויסקי לבחירתכם
- ☒ כפית קינמון
- ☒ 1 כוסות קמח
- כפית גדושה אבקת אפייה
- 4 כפות גדושות קקאו איכותי (לא שוקולית!), מנופות
- 6 חלבונים (עדיף בטמפרטורת החדר)
- חצי כוס סוכר
- 150 גרם קוקוס טחון

# אופן הכנה:

- 1 מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים תבנית עגולה בקוטר 24-26 ס"מ או מלבנית בגודל של 20☒35 ס"מ.
- 2 בקערה גדולה טורפים יחד את החלמונים, הסוכר,



החמאה, הנס קפה, הוויסקי והקינמון. מנפים פנימה את הקמח, אבקת האפייה והקאומערבבים עד שהתערובת אחידה.

3

בקערת מיקסר נקייה שמים את החלבונים ומתחילים להקציף. מוסיפים את הסוכר בהדרגה ומקציפים במהירות גבוהה עד שהקצף יציב אבל לא נוקשה מדי (כשלוש דקות). מורידים מהמיקסר, מעבירים 3 כפות מהקצף לבליחת השוקולד ומערבבים.

4

מוסיפים את הקוקוס לקצף ומערבבים בעדינות בעזרת מרית עד לאחידות.

5

מוזגים את תערובת השוקולד לתבנית ומשאירים כשליש/רבע בקערה.

6

מורחים בעדינות את הקצף-קוקוס על השוקולד ולבסוף מוזגים את תערובת השוקולד שנשארה, ומורחים אותה על פני העוגה.

7

אופים 25-35 דקות עד שקיסם יוצא עם פירורים לחים.