



רכיבים:

תבנית קפיץ בקוטר 26 ס"מ

חמאה או מרגרינה

2 כפות אגוזים קצוצים

לעוגה:

7 ביצים מופרדות

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר

2 כפות אגוזים טחונים דק

2 כפות קמח מצה דק

2 כפות אבקת קקאו

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת אפיה

מעט מלח

לקרם הקוקוס:

1 כוס חלב (או חלב סויה או חלב קוקוס או מים)

1 כוס סוכר

150 גרם חמאה או מרגרינה

200 גרם פתיתי קוקוס

3 ביצים

לציפוי השוקולד:

50 גרם חמאה או מרגרינה

200 גרם שוקולד

¼ כוס חלב (או חלב סויה או חלב קוקוס או מים)

1-2 כפות ויסקי או ברנדי

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות). משמנים את התבנית ומפזרים בה את האגוזים.

לעוגה:

1. מקציפים את החלבונים עם הסוכר עד שנוצר קצף גמיש. מקציפים את החלבונים בקערה נפרדת עד שהם תפוחים ובהירים. מוסיפים את הקצף לחלבונים ומאחדים בתנועות קיפול. מוסיפים את שאר המרכיבים ומבליעים אותם בתנועות קיפול עד שהעיסה אחידה. יוצקים לתבנית ואופים 40-45 דקות עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מכבים את התנור, פותחים את דלת התנור ומשאירים כך 10 דקות. מוציאים מהתנור ומצננים לגמרי.

קרום הקוקוס:

1. שמים את המרכיבים פרט לביצים בסיר קטן. מביאים לרתיחה ומסירים מהכיריים משהים לצינון כ 5 דקות (מדי פעם בוחשים כדי לזרז את הצינון).

2. טורפים את הביצים ומוסיפים לקרום תוך כדי ערבוב. מחזירים לכיריים ומבשלים שוב תוך כדי ערבוב כדקה. יוצקים את הקרום על פני העוגה (בתוך השקע ומסביבו) ומשטחים במרית.

הציפוי:

1. שמים את המרכיבים בקערה מתאימה למיקרוגל ומחממים במיקרוגל כדקה (או ממיסים בזהירות בסיר על להבה בינונית). מערבבם היטב, עד שנוצר קרם חלק (אם נותרו גושים מחממים עוד 30 שניות נוספות ומערבבים שוב).

2. מחלצים את העוגה מהתבנית ומניחים על צלחת הגשה. מורחים את הציפוי על פני העוגה ועל הדפנות ואת השארית מאחסנים במקפוא לעשר דקות. אחרי שהציפוי מתייבב במקצת במקפוא, מזליפים ממנו טיפות סביב שולי העוגה כל שנוצר מעין כתר.