

רכיבים:

תבנית קוטר 26

6 ביצים

1 כוס סוכר

2 כפות שמן

200 גרם פרג טחון

150 גרם שוקולד מריר, מגורר

קליפה מגוררת מלימון

1 כף קמח מרמוליט

100 גר' אגוזים קצוצים

לקישוט:

2 שמנת לקצפת

1 כף סוכר

50 גרם שוקולד מריר, מגורר

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ללחום בינוני (180 מעלות). לקערת המערבל מכניסים את הביצה עם הסוכר ומוסיפים את השמן.

2. מערבבים בקערה נפרדת את הפרג, השוקולד, גרידת הלימון והקמח, ומקפלים לקציפת הביצים.

3. מוסיפים את האגוזים הקצוצים.

4. אופים 30-35 דקות. מצננים.

5. מקציפים את השמנת עם הסוכר לקצפת יציבה, ומזלפים על העוגה הקרה.

