

עוגת שוקולד פאדג' אישית עם החלב החדש

ל-3 מנות

- ### קעריות רמקין
- מחממים תנור ל־200 מעלות.
 - משמנים היטב 3 תבניות רמקינים.
 - ממיסים במיקרוגל את החלב החדש והשוקולד בפולסים קצרים של 15-20 שניות, תוך ערבוב בין לבין, עד שהתערובת חלקה.
 - בקערה טורפים סוכר, ביצה, חלמון ותמצית וניל עד שהתערובת מעט בהירה ואוורירית. מוסיפים את תערובת השוקולד ומערבבים.
 - מקפלים פנימה קמח וקקאו עד לקבלת בלילה אחידה.
 - מחלקים את הבלילה בין הרמקינים ואופים כ-11-10 דקות, עד שהשוליים יציבים אבל המרכז עדיין מעט רך.
 - ממיסים 100 גרם שוקולד מריר יחד עם 5 כפות החלב החדש ומערבבים עד לאיחוד.
 - יוצקים מהגנאש מעל כל עוגה.
 - מצננים 10 דקות, מקשטים בפטל ובאבקת סוכר ומגישים.

זמן הכנה

כ-15 דקות הכנה + 10-11 דקות אפייה + 10 דקות צינון (סה"כ כ-35 דקות)

האם נדרשת תבנית ואיזו

כן. נדרשות 3 תבניות רמקין אישיות, משומנות היטב.

לעוגות

רבע כוס החלב החדש
100 גרם שוקולד מריר (איזה שאוהבים)
רבע כוס סוכר
ביצה גדולה + חלמון אחד
כפית תמצית וניל
2 כפות קקאו
1/4 כוס קמח

לגנאש שוקולד

100 גרם שוקולד מריר
5 כפות החלב החדש

לקישוט

פטל (או כל פרי אחר שאוהבים)
אבקת סוכר

