כמה דברים לפני שמתחילים:

צילומי הכנת המתכון-  
תוכלו גם למצוא תמונות מאופן הכנת המתכון [ממש כאן אצלי באינסטגרם](https://www.instagram.com/stories/highlights/18101084893234083/)

במקרה הכינותי מראש-  
אפשר להכין את העוגה 2-3 ימים לפני שאוכלים, ולשמור אותה במקרר כשהיא מכוסה, היא תישמר גם שבוע ימים.  
ניתן גם להקפיא את העוגה כשהיא עטופה היטב.  
העוגה יכולה לשרוד בלי בעיה גם נסיעה ארוכה בדרך לארוחת החג ללא צורך בקירור.  
מומלץ להוציא את העוגה לטמפרטורת החדר כחצי שעה לפני ההגשה.  
אם נותרו לכם שאריות מהעוגה ניתן לפרוס לקוביות קטנות ולגלגל בקקאו לקבלת טראפלס מאולתרים.

התבנית לאפיית העוגה-  
קחו בחשבון שהעוגה מתקבלת יחסית נמוכה (4.5 ס"מ) אך מרוכזת דיה וזה טיבה.  
שימו לב כי היא נאפית בתבנית קצרה יחסית, ניתן להגדיל את כמויות המתכון לכל תבנית שתרצו, לשם כך תוכלו להיעזר [במחשבון המרת התבניות בבלוג](https://www.cookie-fairy.com/%D7%94%D7%9E%D7%A8%D7%AA-%D7%AA%D7%91%D7%A0%D7%99%D7%95%D7%AA/)–  
(לדוגמא- תבנית אינגליש קייק ארוכה של 30×10 ס"מ תדרוש הגדלה של 50%, כלומר הכפלת כל המרכיבים במתכון ב-1.5).

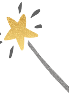
אפשר להכין את העוגה גם בתבנית חד פעמית עשויה מתכת, במידה וזו תבנית צרה הבלילה יכולה להספיק גם ל-2 תבניות.  
מאחר והולכת החום של תבנית חד פעמית פחות טובה כדאי להשתמש ב-2 תבניות ששמים האחת בתוך השנייה,  
כמו כן קחו בחשבון שבתבניות כאלה זמן האפיה צפוי להתקצר משמעותית וכדאי לבדוק אם העוגה מוכנה הרבה לפני הזמן (הנחיות אפייה מדויקות בגוף המתכון).

גירסת הפרווה-  
בגירסת הפרווה העוגה מקבלת טעם קוקוסי כיפי וממכר בזכות שילוב של שמן קוקוס וקרם קוקוס בבלילה.  
מי שמעדיף יכול להשתמש בתחליפים כמו שמנת צמחית או מרגרינה/מחמאה לפי טעמכם האישי אבל לא בשמן נוזלי.

גיוונים בטעמים-  
רוצים לגוון את טעמי העוגה? תוכלו לגוון בטעמי הליקר ולהוסיף כל משקה או ליקר שאתם אוהבים.  
ניתן גם לשלב בעוגה קליפת תפוז מגוררת, קפה מומס במים רותחים, או נענע קצוצה לפי הטעם.

את העוגה הכנתי לראשונה במקור בשילוב אייריש קרים בייליס עבור מתכון שפורסם באתר וואלה,  
והוא יצא כל כך טעים שהייתי חייבת לנסות ולרקוח לו גירסת פרווה לקראת פסח והפעם נטולת אלכוהול.  
חובבי הבייליס מוזמנים להכין את העוגה בשילוב של אייריש קרים בייליס-  
לטעם אייריש ממכר ומודגש במיוחד מומלץ להמיר כמחצית מכמות השמנת/קרם הקוקוס באייריש קרים.

פריסת העוגה-  
האם מלאי הטיפים שאני נותנת הגיע לשיאו? אבל במקרה הזה בחיי שזה חיוני:  
לקבלת מראה מבריק ומפתה לכל פרוסה של העוגה, ובעיקר מרקם קרמי רך ומושלם- מומלץ לפרוס את העוגה בעזרת סכין חדה שטובלים בכל פעם במים רותחים.  
הסכין החמה גם תעזור לפרוס את העוגה בקלות, ובעיקר תחמם ותמיס מעט כל פרוסה ותעניק לה את המרקם המושלם לאכילה (בלי חיתוך בסכין חדה העוגה לא תקבל את הברק שבתמונה).  
מאותה הסיבה יש להוציא את העוגה לטמפרטורת החדר כחצי שעה לפני ההגשה או קצת יותר- במקרר היא טעימה אבל קרה ויציבה מאוד, וכשהיא מתרככת מתקבל מרקם קרמי רך ונמס בפה.

 **טרין שוקולד קטיפתי נמס בפה**

החומרים:

375 גרם שוקולד מריר, קצוץ  
150 גרם חמאה  (או- 125 גרם שמן קוקוס בטמפ' החדר)  
180 מ"ל (שלושת רבעי כוס) שמנת מתוקה  (או- קרם קוקוס 19-22% )  
30 מ"ל (2 כפות) רום, ברנדי או כל ליקר שאוהבים  (או- עוד שמנת מתוקה/קרם קוקוס)  
5 ביצים L  (או- 6 ביצים M)  
60 גרם (רבע כוס ועוד כף) סוכר  
1/3 כפית מלח

להגשה:

קקאו  
תותים / פירות יער / אגוזים / פיסטוקים / קוקוס – אופציונלי  
קצפת ממותקת בעדינות, או גלידת וניל

כלים:

תבנית אינגליש קייק 20×10 ס"מ (או- תבנית חד"פ צרה ממתכת, יכול להספיק גם ל-2 תבניות נמוכות )  
(הגדילו כמויות אם אתם מגדילים תבנית-[אפשר להיעזר במחשבון המרת התבניות)](https://www.cookie-fairy.com/%D7%94%D7%9E%D7%A8%D7%AA-%D7%AA%D7%91%D7%A0%D7%99%D7%95%D7%AA/)

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-160 מעלות בחום עליון ותחתון, משמנים ומרפדים תבנית 20×10 ס"מ בנייר אפייה, תחתית ודפנות (הקפידו לרפד אותה, אחרת לא תוכלו לשלוף את העוגה מהתבנית אם תרצו). במידה ומכינים את העוגה בתבנית חד פעמית כדאי להשתמש ב-2 תבניות שמניחים האחת בתוך השניה.

ממיסים יחד את השוקולד הקצוץ עם החמאה או שמן הקוקוס במיקרוגל או על בן מארי (סיר המונח על גבי סיר נוסף ובו מים רותחים).  
מוסיפים את השמנת המתוקה או את קרם הקוקוס, מוסיפים גם רום, ברנדי או כל ליקר שאוהבים ומערבבים.

טורפים בקערה בינונית-גדולה את הביצים עם סוכר ומלח, טריפה קלה רק כך שהסוכר קצת מתמוסס.  
יוצקים לתוך הקערה את תערובת השוקולד המומס וטורפים לבלילה שוקולדית סמיכה וחלקה. יוצקים את הבלילה לתבנית.

מניחים את תבנית העוגה בתוך תבנית גדולה יותר עם דפנות גבוהות (לא משנה באיזה גודל או צורה- רק שתהיה גדולה יותר וגבוהה, לא תבנית תנור) ויוצקים סביב מים רותחים כך שיגיעו עד למחצית מגובה התבנית עם בלילת העוגה.

אופים את העוגה 35-40 דקות עד שחלקה העליון של העוגה אפוי למראה אך היא עדיין רוטטת מאוד במרכזה (לתבנית חד פעמית משך האפייה צפוי להתקצר וכדאי לבדוק כבר אחרי כ-20 דקות אפייה, או לפני אם חילקתם את הבלילה ל-2 תבניות). אל תנסו להמשיך ולאפות אותה עד להתייצבות כדי לשמור על המרקם הקטיפתי של העוגה- היא תתייצב לגמרי במקרר. מסירים את תבנית העוגה בעדינות מתבנית המים החמים ומצננים היטב, מכסים ומעבירים למקרר ל-3 שעות לפחות או למשך הלילה.

להגשה:

מעבירים סכין בצמוד לכל דפנות העוגה והופכים אותה על צלחת הגשה (במידה והיא מסרבת להיחלץ, העבירו סמרטוט עם מים חמים על הדפנות ובעיקר על תחתית התבנית כדי לסייע לעוגה להשתחרר). מומלץ להוציא את העוגה לטמפרטורת החדר כחצי שעה לפני ההגשה כדי שתתרכך.

לפני ההגשה מנפים על העוגה שכבה דקה של קקאו, אם רוצים מעטרים את העוגה במרכזה בתותים, בפירות יער טריים, בקוקוס, באגוזים או בפיסטוקים קצוצים ומגישים.

לקבלת מראה מבריק ומפתה ומרקם קרמי רך ומושלם- פורסים את העוגה בעזרת סכין חדה שטובלים בכל פעם במים רותחים. מגישים עם קצפת קצפת ממותקת בעדינות או עם כדור גלידת וניל בצד.