

# עוגת צוללן

עוגה מקסימה ופשוטה לכל צוללן מתחיל:



## לבסיס:

עוגת שוקולד עגולה  
2 חבילות שוקולד מריר

## לקישוט:

שוקולד בצורת נטיפים לשיער  
2 חתיכות מרשמלו לבן + 2 סוכריות עדשים כחולות, חומות או שחורות לעיניים (אפשר להשתמש גם בצימוקים)  
סוכריית ליקריץ' אדומה לפה  
מסיכת צלילה או משקפת, ושנורקל

## אופן ההכנה:

ממיסים את שתי חבילות השוקולד המריר על אש קטנה.  
מצפים את העוגה העגולה בקרם השוקולד המומס.

## קישוטים:

**עיניים:** חוצים את המרשמלו לשניים (לרוחב). לפני הצמדתם לעוגה רצוי למדוד את המרחק בין העיניים במסכת הצלילה. לאחר המדידה ממקמים את המרשמלו על העוגה. כדאי להדביק אותם כשהשוקולד המומס עדיין לא התקשה.

**אישונים:** מניחים את שתי סוכריות העדשים במרכז העיניים.

**אף:** חוצים מרשמלו בצבע אחר לשניים (לרוחב) וממקמים אותו במרכז הפרצוף.

**פה:** מעצבים את סוכריות הליקריץ' כפה מחייך או ישר וממקמים במרכז העוגה מתחת לאף.

**שיער:** מורחים שכבה נוספת של שוקולד מומס באזור הפוני, ומדביקים את טיפות השוקולד.

כעת כשפרצוף הצוללן מוכן, הוסיפו לו את המשקפת ואת השנורקל בפה.

**לצפיה בשלבי ההכנה הפשוטים לחצו על התמונה:**



מובא מאתר 'מאקו'