להכין חצי כמות בתבנית A4

4 וחצי כוסות קמח תפו"א

1 וחצי כוס קמח שקדים

שלשת רבעי כוס סוכר

1 כוס שמן

2 ביצים

לערבב את כל החומרים לעיסה לשמור חלק מהבצק בתוך שקית ניילון להקפיא (לפירורים שמלמעלה)

את הבצק יש לשטוח בתבנית משומנת ומרופדת בנייר אפייה

לשכבת השוקולד:

200 גרם שוקולד מריר

3 כפות קקאו

כף אבקת קפה נמס

1 וחצי כוס שמן

1 ושליש כוס סוכר

על האש להמיס את כל המרכיבים וכשנמס להוסיף את 8 החלמונים ולערבב במהירות

להקציף 8 חלבונים בנפרד

ואז לאחד את קציפת החלמונים עם תערובת השוקולד

לשפוך את מילוי השוקולד על הבצק

לגרד את פירורי הבצק (שהשארנו בצד) מעל

ולאפות בחום בינוני עד שנאפה

לקרר ולחתוך לריבועים