בס"ד

***עוגת 2 שכבות (חצי שחור חצי לבן)***

**החומרים:**

8 ביצים מופרדות

2 כפות ת. וניל

1 כוס מיץ תפוזים

1 כוס שמן

3 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

**אופן ההכנה:**

להקציף חלבונים, להוסיף את הסוכר,

להוסיף חלמונים וכל השאר,

(אני מוסיפה הכל אחד אחד תוך כדי הקצפה)

לחלק את הבלילה ל-2.

**מבשלים:**¾ כוס קקאו

1 כף רום

½ כוס מים

½ כוס סוכר

1/3 כוס שמן

לערבב הנ"ל עם אחת הבלילות,

לשפוך לתבנית משומנת את הבלילה החומה, ומעליה את הבלילה הבהירה.

לאפות בחום בינוני (ואפילו מעט גבוה)

הכמות מספיקה ל-4 תבניות אינגליש קייק ארוכות או לתבנית אחת ענקית

ניתן (לא חייב, אך מוסיף מאוד) לצפות בשוקולד מריר מומס עם קצפת ריץ' (ממיסים 200 גר' שוקולד מריר עם קצפת ריץ' אחת ושופכים מעל העוגה החמה)

ניתן גם להכין כמות גדולה יותר מהקקאו המבושל וחלק מזה לשמור ולצפות בו את העוגה.

בהצלחה ובתאבון ☺