

פאי מוס שוקולד (ומנטה)

מאת יהושע מילס

בצק

120–150 ג' ביסקוויטים

3 כפות סוכר חום

3 כפות סוכר לבן

50 ג' (1/4 חבילה) מרגרינה מרוככת

מילוי

200 ג' שוקולד מריר

150 ג' (3/4 חבילה) מרגרינה מרוככת

4 ביצים

1/2 כוס סוכר

2 כפיות וניל

1 כפית תמצית מנטה

- 1) מרסקים את הביסקוויטים במעבד מזון עם הסוכר חום ולבן. מוסיפים את המרגרינה.
- 2) שמים את תערובת הבצק בתבנית אפייה עגולה (עדיף קפיצית עם נייר אפייה). דוחסים על התחתית וגם 3–4 ס"מ בצדדים.
- 3) ממסים את השוקולד עם המרגרינה במיקרוגל.
- 4) מקציפים את השאר במיקסר.
- 5) מוסיפים את תערובת השוקו.
- 6) מקציפים ל-5 דקות
- 7) יוצקים לתוך הבצק
- 8) מקררים לכמה שעות
- 9) בתאבון