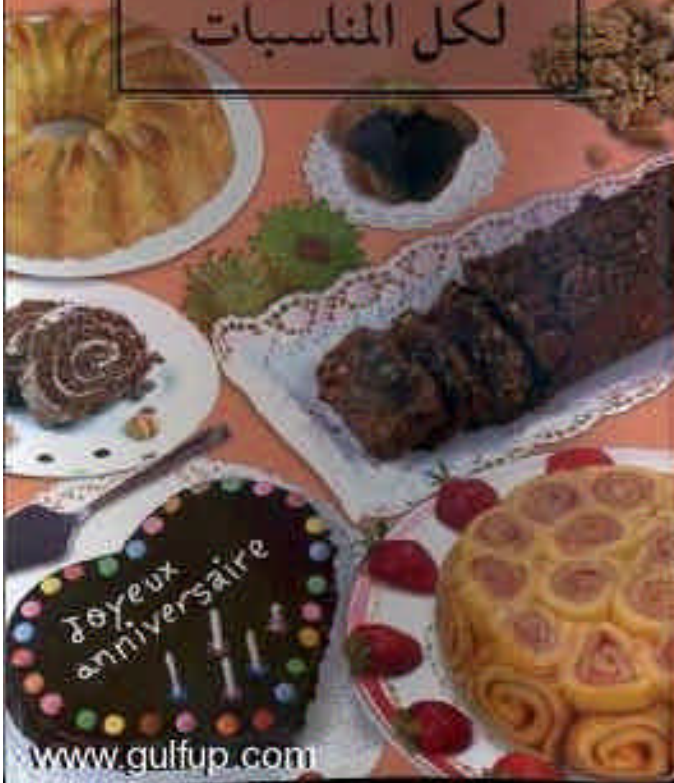


رشيدة أنيلوش

كيك لكل المناسبات



www.gulfup.com



كيك ملفوف بالحامض

المقادير :

العجين :	الكريمة :
- 4 بيضات	- 400 غ من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن	- 100 غ من السكر الصفيلى
- 125 غ من مسحوق السكر	- 2 من أوراق الجيلاتين
- كيس من الفانيلا	- ملعقتان كبيرتان من الماء البارد
- 75 غ من الدقيق	- 5 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 50 غ من مسحوق اللابينا	للشربين :
- 1/2 كيس من عصيرة الحلوى	- 1/2 علبة من رقائق اللوز (60 غ)

طريقة التحضير :



1 يطراب كهربائي وبقصى سرعة، نخفق البيض مع الماء الساخن لمدة 4 دقائق.

2 نضيف السكر و الفانيلا و نستمر في الخفق لمدة دقيقتين، نخفض من سرعة الطراب و بدون التوقف عن التحريك نفرغ تدريجيا كلا من الدقيق، مسحوق المايزينا و الخميرة حتى تتجانس جميع العناصر.

3 نيسط ورق السولفوريزي فوق قالب كيك مستطيل الشكل ثم نفرغ العجين و نيسطه بملعقة. نطهي الكيكة في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

4 خلال هذه الأثناء، نيسط ورقة السولفوريزي فوق طاولة و نرشها بقليل من السكر الصفيلى، نخرج الكيكة من الفرن و نقلبها مباشرة فوق الورقة، نبلل مئذيلنا نظيفا و نيسطه فوق الكيكة لتسهيل إزالة ورقة السولفوريزي الطولية بسرعة، تلف الكيكة و ورقة السولفوريزي السفلية معا و ذلك كي لا تتكسر الكيكة و تسهل إعادة لفها عندما تبرد، نحفظ بذلك لمدة 5 دقائق.



نخفق بالطراب الكهربائي القشدة الطرية، السكر الصفيلى إلى أن يتضاعف الحجم.

5 نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تصبح لينة، نضيفها و نضعها في كاسرول، نضيف إليها عصير الحامض و نغلي الكل فوق نار هادئة، مباشرة بعدما يذوب الجيلاتين نزيل الكاسرول من فوق النار.

6 نضيف خليط الحامض إلى القشدة و نخفق لتتجانس هذه العناصر.

7 نيسط الكيكة، نزيل عنها الورق و ندهنها بالكريمة بوز الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم، نعيد لف الكيكة ثم نضعها في طبق و ندهنها جيدا بالكريمة. نخلطها الثلاثة لمدة نصف ساعة.

8 قبل التقديم، نحمر رقائق اللوز في مقلاة حتى يصبح لونها ذهبيا و نزين بها الكيكة. نقدم باردة مع المشروبات...



كعكة بالبرتقال



المقادير:

- 125 غ من الزبدة
- 160 غ من مسحوق السكر
- بيضتان
- كأس كبير من عصير البرتقال
- 25 غ من الكوك
- 60 غ من السميدة الرقيقة
- كأس كبير من الحليب
- 155 غ من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الخلوي

طريقة التحضير

في إناء نخلط بالطراب اليدوي كلا من الزبدة، السكر، البيض و عصير البرتقال إلى أن يصبح الخليط متجانساً.

نضيف الكوك، السميدة الرقيقة، الحليب و الدقيق للخلط مع الخميرة و نستمر في الخلط بالطراب اليدوي.

ندهن قالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه العجين. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريباً أو حتى يتحمر الكيك، نتركه يبرد قليلاً و تقدمه.



كعكة بالكوك



المقادير:

- 185 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر
- كأس من الزبادي
- 3 بيضات
- 100 غ من الكوك
- كأس من البانغورت
- 40 غ من مسحوق المازينا
- 2 أكياس من خميرة الخلوي
- 185 غ من الدقيق اللينين
- 5 ملاعق كبيرة من مربى المشمش
- 4 ملاعق كبيرة من الكوك

طريقة التحضير:

في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع مسحوق السكر و الزبادي حتى نحصل على كريمة متماسكة. نضيف كلا من البيض، الكوك، البانغورت، مسحوق المازينا، الخميرة و الدقيق، نستمر في الخفق حتى تتجانس جميع العناصر.

ندهن قالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه عجين الكيك و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكيناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً). نزيل الكيك من القالب و ندعه يبرد قليلاً. ندهن الكيك بعربي المشمش و نرشه بالكوك ثم نقدمه بارداً.



كيسة بالجين والمربي

المقادير :

العجين :	الكريمة:
أنظر الصفحة 2	- 200 غ من الجين الطري (ريكوپتا)
- رلافة صغيرة من مربي الفراولة	- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
السيرو :	- ملعقت كبيرة من قشرة الحمض محكوكه
أنظر الصفحة 8	- 6 ملاعق كبيرة من عصير الحمض
	- 2 من أوراق الجيلاتين
	- ملعقتان كبيرتان من الماء البارد

طريقة التحضير :

تحضر عجين الكيسة و تلفها كما هو مبين في طريقة السقحة 3. نسط الكيسة، ندهنها بمربي الفراولة نون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم ثم نعيد لفها مع إزالة الورقة.



نقطعها إلى دوائر عرضها 1,5 سم.



نصنف ثلثي لفائف الكيسة في قعر و جوانب آنية و نسقيها بالسيرو.



تحضير الكريمة: نخلط الجين الطري في الطحانة الكهربائية مع السكر المسفيل، قشرة الحمض و ملعقة كبيرة من عصير الحمض إلى أن تتجانس هذه العناصر.



نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد ليضع دقائق لطرية، نصفيها و نضعها في كاسرول على نار هادئة مع خمس ملاعق من عصير الحمض. نخلط مدة 3 دقائق و نرفع الكاسرول من فوق النار. حين يبرد السائل قليلا نمزجه مع كريمة الجين و نحرك الكل.

نقرع الكريمة فوق لفائف الكيسة الموجودة في الآنية و نحفظ بهذه الأخيرة في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرجها و نصنف فوقها لفائف الكيسة المتبقية ثم تعيدها مرة أخرى إلى الثلاجة ليضع ساعات حتى تتماسك، عند التقديم نغلي الكيسة في طبق. نقدم باردة مزينة بالفراولة.



كعكة بالإجاص

المقادير :

- 1 كيلغ من الإجاص
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيعة)
- 3 ملاعق كبيرة من مرس القزولة
- ملعقتان كبيرتان من السكر الصغير
- العجين :
- 250 غ من بودرة اللوز
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 80 غ من الزبدة لثابتة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 40 غ من الدقيق
- 1/2 كيس من خميرة الخلوي
- كيس كبير من الماء
- ملعقتان كبيرتان من عصير الخامض
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيعة)
- كيس من القابلا

طريقة التحضير :

تحضير عجينة الكيك تخفق بودرة اللوز مع البيض بالمراب الكهربائي. تضيف كلا من مسحوق السكر، الزبدة المذابة، ماء الزهر، الدقيق و الخميرة ثم تستمر في الخفق حتى تتجانس هذه العناصر. ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نرفع فيه العجين و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً.



تغسل الإجاص، نغشيره و نقطعه إلى شرائح ثم نضعه في مقلاة فوق النار مع نصف كأس شاي من الماء و مسحوق السكر، نحرك قليلاً بملعقة خشبية إلى أن يتعسل و يصبح لونه ذهبياً.



نقطع الكيك بالسكين في الوسط إلى دائرتين.



تحضير سيرو الحامض : نغلي الماء في كاسرول، نضيف عصير الحامض، مسحوق السكر و كيس الفانيلا، نحرك باستمرار لمدة 3 دقائق و نزيل من فوق النار. ندعه يبرد قليلاً ثم نسقي بنصف كميته القطعة السفلية من الكيك.



ندهن بحمى القزولة القطعة السفلية و المسقية بالسيرو، و نصفف فوقها الإجاص المعسل مع الاحتفاظ بضع قطع للتزيين.



تغطي بقطعة الكيك العلوية، نضيفها بباقي السيرو و نرش وجهها بالسكر الصغير.



نزين بشرائح الإجاص المعسل ثم نقدم الكعكة باردة.



كِيكة بالشكلاطة

المقادير :

- 1/2 كأس شاي من الحليب	العجين :
- 3 كؤوس شاي من المقيق	- 150 غ من الشكلاطة البيضاء
- كيس من خميرة الخلوي	- 3 بيضات
للترتين :	- كأس شاي من مسحوق السمك (سليدة)
- 300 غ من الشكلاطة البيضاء	- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 70 غ من الشكلاطة السوداء	- ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض الحلوكة
مداية في حمام مريم	- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

طريقة التحضير :



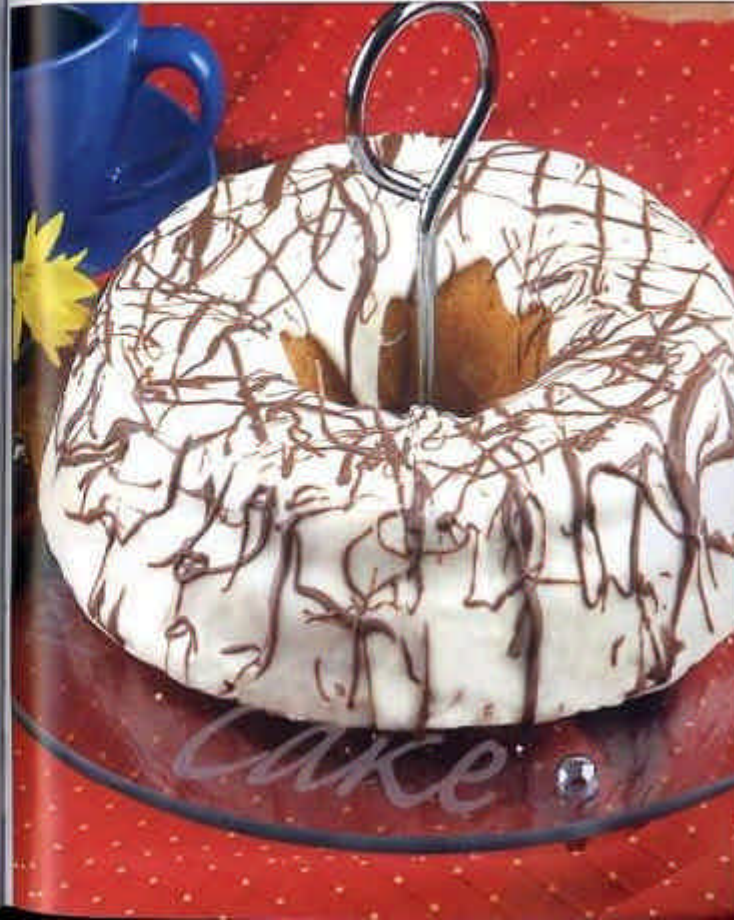
لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخرًا أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة البيضاء و نحرك حتى تنوب.



في إناء، نخفق بالطراب اليدوي البيض، السكر و الزبدة إلى أن يصبح الخليط متجانسا. نشيف، كلا من قشيرة الحامض، عصير الحامض، الحليب و الشكلاطة المذابة. نمزج الدقيق مع الخميرة ثم نضيفه إلى الخليط و نحرك بالطراب للحصول على عجين لين و متجانس.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه العجين وندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الكيكة من القالب و ندهنها بالشكلاطة البيضاء، ثم نزينها بالشكلاطة السوداء. برشح شرائط رقيقة في كل الاتجاهات. تقدم باردة.



كيكة بالتفاح

المقادير:

- 500 غ من التفاح
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 4 ملاعق كبيرة من زبدة المصفاة
- 6 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- 7 ملاعق كبيرة من الحليب
- 9 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- كيس من صمغ الحلي

طريقة التحضير:

اغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نرشه بعصير الليمون و نحفظ به. عجينة الكيك : نخفق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريم. نضيف له الزيت، الحليب و الدقيق المخلط مع الصمغ و نستمر في الخفق. ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نغرف فيه العجينة. تصفب فوقه شرائح التفاح و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر الحلوى. ندعها تبرد قليلا و نغليها فوق طبق تقديم. ندهن وجهها بعصير الليمون و نقدم باردة.



كيكة بالخوخ

المقادير:

- 300 غ من الخوخ
- 4 ملاعق كبيرة من زبدة المصفاة
- كيس الكيك
- كيس صمغ الحلي

طريقة التحضير:

اغسل الخوخ، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نحفظ به جانبا. عجينة الكيك : نخفق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريم. نضيف له الزيت، الحليب و الدقيق المخلط مع الصمغ ثم نستمر في الخفق. ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نغرف فيه عجينة الكيك ثم تصفب فوقه شرائح الخوخ. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة أو حتى تتحمر الحلوى. نترك الحلوى تبرد قليلا. نغليها فوق طبق تقديم و ندهنها بعصير الليمون ثم نقدمها باردة. يمكن كذلك استعمال الإجاص.



كيكة بالأناس



المقادير :

- 4 بيضات
- كأسا شاي من مسحوق السكر
- كأسان من الباغورت بنكهة الفانيليا
- كأسا شاي من الزيت
- 1/2 كأس شاي من الدقيق
- 3 أكياس من الخميرة
- علبة من الأناس المصير
- قشدة الشانتي
- كيس من بودرة قشدة الشانتي (95 غ)
- كأس كبير من الحليب البارد

طريقة التحضير :



في إناء، تخفق بالطراب اليدوي أو الكهربائي البيض و السكر حتى نحصل على كريمة رخوة ثم نضيف الباغورت، و الزيت و نستمر في التفق حتى تتجانس هذه العناصر.



في زلانة، نمزج الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط الأول و نحرك جيدا بطراب يدوي.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه عجينة الكيك.



نصفي الأناس من السبرو، نأخذ خمس بواير نضعها إلى قطع صغيرة، نحفظ بالباقي لتزيين. نضيف قطع الأناس إلى العجين و نخنقه الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا.



تحضير قشدة الشانتي : تخفق بودرة قشدة الشانتي مع الحليب البارد بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها، نضعها في حيب الحلواني ثم في الثلجة.

نخرج الكيكة من الفرن، ندعها تبرد قليلا و نزيلها من القالب. نزينها بالأناس المنقى. نخرج قشدة الشانتي من الثلجة و نزين بها الكيكة بوضع زهرات مصففة على شكل دائري. نقدم باردة.

كعكة بالجوز

المقادير :

- 600 غ من الجوز (الكركمات)
- 6 بيضات
- 300 غ من مسحوق السكر (ستيفد)
- 1 كيس من خميرة الحلوى
- للخبز
- 200 غ من الجوز (الكركمات)

طريقة التحضير :



نمسح الجوز بمنديل نظيف و نطحه في الطحانة الكهربائية.



نخفق بالطراب الكهربائي، أبيض البيض إلى أن يصبح كالثلج (نحتفظ بالأصفر جانبا).



في إناء آخر، نخفق بالطراب الكهربائي أصفر البيض مع مسحوق السكر إلى أن نحصل على كريمة متماسكة. نضيف لها الجوز المطحون، أبيض البيض والخميرة، نخلط جيدا بملعقة خشبية بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى.



ندهن القالب بالزبدة و نرشه بقليل من النعيق ثم نفرغ فيه عجينة الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200° لمدة 30 دقيقة تقريبا. يقدم الكيك باردا مزينا ببيضات الجوز على شكل دائري.



كعكة بنكهة القهوة

المقادير :

العجين :	كلاصاج القهوة :
- 4 بيضات	- ابيض بيضتان
- كأس شاي و نصف من مسحوق	- كأس شاي من السكر الصفييل
السكر (مسيدة)	- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
- كأس شاي من الزيت	- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- كأس من الياغورت بنكهة الفانيليا	للتنزيين :
- كأسا شاي من الدقيق	- 1/2 أ.غ من اللوز (مسلوق مفلشر مقلي
- 3 أكياس من خميرة الخلوي	و مهرمش)

طريقة التحضير :

في إناء، تخفق بالطراب الكهربائي البيض و السكر، تضيف الزيت و الياغورت و تستمر في الخفق حتى تحصل على كريمة رخوة، في زلانة، تخلط الدقيق مع الخميرة، تضيفه إلى الكريمة و تحرك حتى تتجانس كل العناصر.



تدهن قالب الكيك بالزبدة و ترشه بقليل من الدقيق. تفرغ فيه العجين المحضر ثم يدخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر الكعكة. تزيل الكعكة من القالب و تدعى تبرد قليلا.



تحضير الكلاصاج : في حمام مريم، نخفق بالطراب الكهربائي ابيض البيض مع السكر الصفييل حتى يصير على شكل كريمة كثيفة.



تزيل الإناء من فوق الكاسرول و تضيف القهوة سريعة الذوبان مظلطة بماء الزهر. تحرك جيدا إلى أن تتجانس جميع العناصر.



نقسم الكعكة من الوسط إلى قسمتين.



تدهن النصف السفلي للكعكة بكلاصاج القهوة.



تغطي بالقلعة الأخرى من الكعكة. تدهن الوجه و كذا الجوانب بكلاصاج القهوة و ترش باللوز المهرمش، تتركها تبرد ثم تقدمها خلال أوقات الشاي.



كيك بالبرتقال



المقادير :

- 200 غ من مسحوق الماييزينا	العجينة :
- كيس من خميرة الحلوى	- 550 غ من مسحوق السكر النصفيل
الكلاصاج :	- 100 غ من الزبدة اللينة
- كأس طباي من السكر النصفيل	- 4 بيضات
- أبيض بيضتان	- فحصة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال	- كأس كبير من عصير البرتقال
- ملعقة كبيرة من قشيرة البرتقال	- ملعقة كبيرة من قشيرة البرتقال المحكوة
- 200 غ من العقيق الأبيض	المحكوة



طريقة التحضير :



تخفق السكر و الزبدة جيدا حتى تحصل على كريمة متماسكة، نضيف البيض، الملح، عصير البرتقال و قشيرة البرتقال المحكوة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رخوة.



نخلط العقيق في إناء مع مسحوق الماييزينا و الخميرة، نضيفهم إلى الخليط الأول و نحرك بعمل حتى تمتزج العناسير تماما.



ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ فيه عجينة الكيك ثم ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا.



نحضر الكلاصاج بخلق السكر النصفيل مع أبيض البيض، عصير البرتقال و قشيرة البرتقال. ندهن به وجه الكيكات و نرش بقليل من قشيرة البرتقال محكوة قصد التزيين ثم نقدمها باردة.

كيسة بالزنجبيل والشكلاطة

المقادير :

125 غ من الزبدة	50 غ من العنب الجاف (الريب)
200 غ من مسحوق السكر (مستبدل)	مقطع قطعاً صغيرة
4 بيضات	للزنجبيل
ملعقتان صغيرتان من مسحوق الزنجبيل	3 ملاعق كبيرة من مربي الفراولة
250 غ من الدقيق	100 غ من اللوز (مسلوقة مغسولة)
2 أكياس من خميرة الخبوز	سفلي و مهرمش
250 غ من الشكلاطة المحكوة	

طريقة التحضير :



تخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع مسحوق السكر و البيض حتى تحصل على كريمة بخوة، تضيف الزنجبيل، الدقيق الخلط مع الخميرة دون التوقف عن الخفق حتى يصير عجينة الكيك متجانسة.



تضيف الشكلاطة المحكوة و قطع العنب الجاف ثم تخلط بملعقة خشبية.



تدهن القالب بالزبدة، ترشه بقليل من الدقيق و تفرغ فيه عجينة الكيك ثم تدخل الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك تدخل سكيناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً).

تزيل الكيسة من القالب و تضعها تبرد قليلاً، تدهنها بمربي الفراولة و تزيئها باللوز المهرمش، تقدم باردة.



كيكة باللوز

المقادير :

- 2 بيضات
- 200 غ من بودرة اللوز (يطحن اللوز المسلووق للحصول على بودرة اللوز)
- 1/2 رلافة من الزبدة
- 1 و 2/3 رلافة من الخبيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 1/2 رلافة من الحليب
- كأس كبير من عصير البرتقال
- 2 رلافة من مسحوق السكر (سنتيم)
- 50 غ من السكر الصفيق
- 3 ملاعق كبيرة من مرمس القزولة
- 2 ملاعقتان كبيرتان من الكوك

طريقة التحضير :



نمسح اللوز جيدا بـثوب نظيف و نلطحه في الآلة الكهربائية.



في إناء نخفق بالطراب اليدوي كلا من البيض، السكر، الزبدة و اللوز المطحون. في رلافة، نخلط الدقيق مع الخميرة و نضيفه إلى الخليط الأول. نستمر في الخفق حتى تتجانس جميع العناصر.



نضيف قشرة البرتقال المحكوك، الحليب و عصير البرتقال و نخلط، ندهن قالب الكيك بالزبدة. نرشه بقليل من الدقيق، نقرع فيه عجين الكيك و نخلطه الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا حتى يتحمر.



تحضير عجينة اللوز : نخلط بودرة اللوز مع أسفون البيض و نحرك جيدا. نضيف السكر الصفيق و ماء الزهر و نستمر في التحريك حتى يتماسك الخليط.



نضع الخليط في جيب الطواني و نزين به وجه الكيكة بوضع زهرات على شكل دائري ثم رسم مثلثات حسب الرغبة. نترك الكيكة جانبا لمدة 30 دقيقة ثم نعيدها للفرن ليتمحمر ووجهها فقط باستعمال النار العلوية. نخرج الكيكة، نزينها بمرمس القزولة و قليل من الكوك ثم نقدمها باردة.



كعكة بالأناس والشكلاطة



المقادير :

- علبه من الأناس المصير
- عجون الكيك :
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- 125 غ من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا
- 75 غ من المقيق الأبيض
- 50 غ من مسحوق المايونزا
- 1/2 كيس من خميرة الخلوى
- الكريمة :
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة
- الحلويات (la crème pâtissière)
- 60 غ من الزبدة
- 200 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 1/4 لتر من الحليب البارد
- الفلان (flan) :
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كيس من الفلان بدون سكر
- كأس كبير من عصير البرتقال
- كيس من الفانيلا
- للتزيين :
- ملعقة كبيرة من شعيرة الشكلاطة
- قليل من الحريس

تخضير الكيك بطراب كهربائي و ناقصى سرعة، نخفق البيض مع الماء الساخن لمدة 4 دقائق حتى نحصل على خليط كثيف. نضيف السكر والفانيلا ونستمر في الخفق لمدة دقيقتين.



نخفض من سرعة الطراب و نضيف تدريجيا كلا من المقيق، مسحوق المايونزا و الخميرة دون التوقف عن التحريك حتى تتجانس جميع العناصر.



نسط ورق السولفوريزي في قالب مستطيل الشكل و نفرغ العجين ثم نيسمه بملعقة. ندخل الكعكة للفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.



نخرج الكعكة من الفرن، نغطيها فوق صينية أو طاولة و نزيل ورق السولفوريزي. نقطع الكعكة إلى دوائر بواسطة قالب الخلوى.



كريمة الحلويات - نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول و نثيب فيه المزيج، نغلي الكل و نحرك باستمرار حتى نحصل على كريمة كثيفة.



كيكة بالفواكه المعسلة



المقادير :

- كيكة حسب الرغبة
- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة الكريمة :
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة الحلويات (la crème pâtissière)
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سميكة)
- 1/4 لتر من الحليب البارد للتزيين
- اللوز المحمص
- الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :



تقطع الكيكة قطعا مستطيلة الشكل. تلسفها في قعر وعلى جوانب انية زجاجية.



لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول ونغلي فيه المزيج. نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق ونحرك باستمرار.



نفرغ نصف مقدار الكريمة في الأنية. نصف فوقها قشعا من الكيكة. نضيف الفواكه المعسلة و نضع مقياس ملعقتين من الكريمة ثم نسطها.



نغشي بقطع اخرى من الكيكة و ندخل الحلوى للتلاجة لمدة أربع ساعات تقريبا. نخرجها من التلاجة. نغليها في طبق التقديم ثم نزيينا من الجوانب و الوسط باللوز المحمص و الفواكه المعسلة.



الطريقة الأولى :

نصفي الأناناس من السيرو و نحفظ به جانبا. نضع دائرة كيكة وسط كل قالب دائري الخاص بالحلوى. نسقيها بملعقة كبيرة من سيرو الأناناس. نضع فوقها دائرة من الأناناس ثم نفرغ فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات و نغطي بدائرة كيك أخرى.

نمزج السكر و مسحوق الفلان في انية صغيرة. نفرغ عصير البرتقال في كاسرول و نضيف له المزيج ثم نغلي الكل فوق نار هادئة. نضيف القانيل و نحرك من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل الكاسرول من فوق النار.



نفرغ في كل قالب طبقة سميكة من خليط البرتقال بالفلان و ندخل الحلوى للتلاجة لمدة ساعتين كي تتماسك. عند التقديم نغسل الحلوى عن القالب و نزيينا بقطع الأناناس ثم نقدم مع مشروب بارد.



الطريقة الثانية :

نصفي الأناناس من السيرو و نحفظ به جانبا. نضع دائرة الكيكة وسط القالب. نسقيها بملعقة كبيرة من سيرو الأناناس و نضع فوقها دائرة من الأناناس. نفرغ فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات. نضيف دائرة كيك مدهونة بقليل من المربس. ندخل الحلوى للتلاجة لمدة ساعتين حتى تبرد. نزيل الحلوى من القواب و نغطيها بالشكلاطة المحضرة كالتالي :

نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة. نضع فوقه كاسرولا اخرًا أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة، و نحرك حتى تذوب الشكلاطة.



مباشرة بعد ذلك ندهن الحلوى بالشكلاطة، نرش من فوق بشعيرة الشكلاطة و ندخل الحلوى إلى التلاجة لمدة نصف ساعة. نقدم مع مشروبات باردة.

كيسة بالفواكه الجافة

المقادير :

- العجينة :
- كأس صغير من الجوز
 - كأس صغير من التين الجاف (الضريحة)
 - كأس صغير من التمر
 - 125 غ من الزبدة
 - 125 غ من مسحوق السكر (ستيفد)
 - 3 بيضات
 - كيس من الفانيلا
 - 200 غ من الحقيق
 - 1/2 كيس من خميرة الحلوى
- للزينة :
- طعنتان كبيرتان من السكر الصفيل

طريقة التحضير :



تنظف الجوز و التين الجاف و تقطعهاا قطعاً صغيرة.
تغسل التمر، تزيل له اللواة و نقطعه إلى قطع صغيرة.
نحتفظ بهذه الفواكه الجافة جانبا.



عجن الكيك في إناء، تخفق الزبدة و السكر بالطراب الكهربائي إلى أن نحصل على كريمة. نضيف البيض واحدة تلو الأخرى و كيس الفانيلا. نخلط الخليق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط و نحرك جيدا إلى أن تتجانس العناصر. نضيف قطع الفواكه الجافة و نحرك.



نضع القالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نفرغ فيه عجين الكيك. نضعه الفرن الساخن بدرجة حرارة 160° لمدة 20 دقيقة.



نخرج الكيسة و نشقها من الوسط و على الطول بواسطة سكين ثم نرجعها إلى الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا. نحتفظ بها جانبا حتى تبرد و عند التقديم نزينها بالسكر الصفيل.



كيك صغير بالشكلاطة



المقادير :

العجين :

- 4 بيضات
- كأسا باغورث ملحون بمسحوق السكر (استبدية)
- كأس باغورث ملوه بالنوت
- كأسين من الباغورث بتكهة الشانيل (125 غ x 2)
- 4 كؤوس باغورث ملووة بالدقيق
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو

الكلاصاج و الكريمة :

أنظر الصفحة 48-49

للتزيين :

- حبات الشكلاطة
- قشرة الحامض المحككة

طريقة التحضير :

في إناء تخلق بالطراب الكهربائي أو اليدوي البيض و السكر ثم تضيف الزيت و الباغورث و تستمر في الخفق.



في إناء تمزج الدقيق مع الخميرة و تضيفه إلى الخليط تدريجيا مع الخفق بالطراب اليدوي. تحتفظ بربع هذا العجين.



لدهن القوالب الزجاجية بالزبدة و ورشها بقليل من الدقيق. ثم تملأ نصفها بعجين الكيك.



تضيف بودرة الكاكاو للعجين المحتفظ به و تخفق بالطراب اليدوي حتى يمتزج الخليط.



تضيف ملعقة كبيرة من العجين الممزوج ببودرة الكاكاو لكل قالب كيك و تدخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة.



تدهن الميكات بالكريمة أو الكلاصاج حسب التوق. تزينها بحبات الشكلاطة أو قشرة الحامض و تقدمها في الطور أو خلال أوقات الشاي.



كيكة بالكريم كراميل

طريقة التحضير:



تحضير الكراميل في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر و نحركه إلى أن يذوب و بصير لونه ذهبيا.



نفرغ الكراميل المحضر في قالب الكيك.



تحضير الكريم في كاسرول، نغلي الحليب مع السكر و القانيل و نترك المزيج يبرد، في أثناء تخفق البيض و نضيف له الحليب المغلي و نحرك جيدا. نضب الخليط في القالب.



لتحضير العجين نضف البيض مع السكر جيدا. نضيف الدقيق و الخميرة و نحرك ثم نفرغ الخليط فوق الكريم.



نفرغ قديلا من الماء الساخن في صفيحة فرن غير عميقة، نضع فيها قالب الكيك و ندخل الكل إلى الفرن الساخن بحرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل السكين وسطه، يجب أن يخرج نظيفا). نخرج الكيكة و نتركها تبرد قليلا. نزيلها من القالب وذلك بقلبها في طبق تقديم و ندخلها التلاجة لتقديم باردة.

المقادير:

الكريم كراميل:	الكراميل:
- 1 لتر من الحليب	- 100 غ من مسحوق السكر (ستيفد)
- 8 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (ستيفد)	العجين:
- 2 أكياس من القانيل	- 3 بيضات
- 6 بيضات	- كأس شاي من مسحوق السكر (ستيفد)
- 4 من أصفر البيض	- كأس شاي من الدقيق
	- كيس و نصف من خميرة إكليري



كيسة بالسكر الصقيل

المقادير :

- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- 100 غ من مسحوق السكر (سيدة)
- كيس من الشايلا
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 3 قطرات من نكهة اللوز
- 75 غ من اللوز (مطحون جدا)
- 75 غ من القزير المحمص و المطحون
- ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- 60 غ من الشكلاطة محكوكه

للترين :

- السكر الصقيل

طريقة التحضير :

نخفق البيض مع الماء الساخن بالطراب الكهربائي لمدة 5 دقائق. نضيف السكر، الشايلا، ماء الزهر و قطرات من نكهة اللوز و نستمر في الخفق إلى أن تتجانس العناصر.



في إناء آخر، نخلط اللوز المطحون، القزير المحمص و المطحون، الخميرة و الشكلاطة المحكوكه. نفرغ تدريجيا هذا الخليط على الخليط الأول و نخفق بالطراب اليدوي أو الكهربائي حتى تُعزج جميع العناصر.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نفرغ فيه العجين و نخله القرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا. نخرجه و نحتفظ به جانبا حتى يبرد الكيسة.



نرش الكيسة بطبقة سميكة من السكر الصقيل. تأخذ قضيبا نظيفا من الحديد و نسخنه جيدا فوق النار ثم نحرق به السكر الصقيل بشكل هندسي، تعاد نفس العملية لعدة مرات حتى نحصل على معينات بشكل جميل.



براووني بالكراويل



المقادير :

- الكراويل :
- علبة من الحليب المركز والحلى (400 غ)؛
- العجبر :
- بيضنل
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سعيدة)
- 150 غ من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق
- كيس من خميرة الخلوى
- كأس شاي من الجوز مقطع إلى قطع صغيرة
- للترين :
- 4 ملاعق كبيرة من الكراويل
- 200 غ من الجوز

طريقة التحضير :

1- تحضير الكراويل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب و نفرغ لترا و نصف من الماء. نقفل الطنجرة و نترك الكل يطهى لمدة 45 دقيقة. نخرج العلبة لتبرد ثم نفتحها، بذلك تكون قد حصلنا على كراويل بني و ناعم.

2- في إناء نخفق بالضراب الكهربائي البيض، مسحوق السكر و الكراويل (نحتفظ بأربع ملاعق للترين) إلى أن يصبح الخليط متجانسا. نضيف الزبدة و نستمر في الخفق.

3- في زلافة، نخلط الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط الأول و نحرك جيدا بالمعلقة الخشبية إلى أن تتجانس هذه العناصر ثم نضيف قطع الجوز و نحرك بهبل.

4- ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ عجين الكيك و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا.

5- نقلعه إلى مربعات نزين وجهها بالكراويل المحتفظ به، نضع قطعة جوز فوق كل مربع و نقدمها باردة.



براوني

المقادير :

- 150 غ من الزبدة
- 125 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 3 بيضات
- 375 غ من مسحوق السكر (سعيدة)
- كيس من الفانيلا
- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من بودرة الكاكاو
- لتزين :
- السكر الصقيل

طريقة التحضير :



تذيب الزبدة و الشكلاطة في حمام مريم مع التحريك من حين لآخر. (أنظر الصفحة 57)



نخفق البيض مع مسحوق السكر و الفانيلا بالطراب اليدوي أو الكهربائي إلى أن يصبح الخليط على شكل كريمة ثم نضيف له خليط الشكلاطة و نحرك جيدا.



نضيف الدقيق و بودرة الكاكاو ثم نخفق جيدا بالطراب الكهربائي.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نفرغ فيه عجينة البراوني و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا. نقلعه إلى مربعات و نزين وسطها بالسكر الصقيل. تقدم باردة.



براوني بحبوب الشكلاطة

المقادير :

- 260 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 100 غ من الحوز (الكركم)
- 80 غ من حبوب الشكلاطة
- 125 غ من الزبدة مسكبات صغيرة
- 200 غ من الشكلاطة المحكوة
- بيضتان مخفوقتان
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير :



في إناء، نضع كلا من الدقيق المخربل، الخميرة، الحوز المفروم (من الأفضل أن يفرم باليد) وحبوب الشكلاطة ثم نخلط الكل بملعقة خشبية.



تذيب الزبدة مع الشكلاطة المحكوة على نار هادئة، مزيج الخليط من فوق النار و نضيف البيض المخفوق و ماء الزهر ثم نخلط جيدا.



نفرغ خليط الشكلاطة على خليط الدقيق الأول و نحرك حتى نحصل على عجينة رخوا. نغطي الإناء بالبلاستيك الغذائي و نضعه في الثلاجة لمدة ساعة.



تدعم قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نفرغ فيه عجينة البراوني و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا، يقدم بارداً.



كبة بالقرفة

طريقة التحضير:



في إناء، تخفق البيض مع مسحوق السكر بالتراب الكهربائي إلى أن تحصل على كريمة رخوة. تخلط الدقيق مع الخميرة و تضيفه إلى الكريمة مع الزيت، مسحوق القرفة و مسحوق الزنجبيل، تستمر في الخفق حتى تحصل على عجينة متجانس.



تضيف للعجين قطع الجوز و التمر و تحرك بمعلقة خشبية.



تدهن القالب بالزبدة و ورشه بقليل من الدقيق ثم تفرغ فيه عجينة الكبة، تدخل الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكبة تدخل سكيننا وسطه، يجب أن يخرج نظيفا).



لتحضير الشكلاطة في حمام مريم: تسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخر أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة و نحركها حتى تنوب.



تدهن الكبة بالشكلاطة من كل الجوانب ، يقدم باردا .

المقادير:

- 3 بيضات
- كأس شاي من مسحوق السكر
- كأس شاي من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 1/4 كأس شاي من الزيت
- ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- كأس شاي من الجوز (الكرگانج)
- مقطوع إلى قطع صغيرة
- كأس شاي من التمر مقطوع إلى قطع صغيرة
- 250 غ من قطع الشكلاطة



كعكة ملفوفة بالشكلاطة

المقادير :

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| العجين : | - 40 غ من السكر الصقيل |
| - 3 بيضات | - كعس من الشايلا |
| - 90 غ من مسحوق السكر (سجدة) | - ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو |
| - 30 غ من الدقيق الأبيض | |
| - ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو | |
| الكريمة : | للتزيين : |
| - 250 غ من القشدة الطرية | - ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو |

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، تخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة، نضيف الدقيق و بودرة الكاكاو ونستمر في الخفق. نضع ورق السولفوريزي داخل قالب كيك مستطيل الشكل و نلغغ العجين ثم نيسطه جيدا بملعقة. ندخله الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.



نيسط ورقة السولفوريزي مرشوشة بقليل من السكر. نخرج الكعكة من الفرن و نقلبها في حينها فوق الورقة. نلغغ متديلا نظيفا و نيسطه فوق الورقة العنوية و ذلك لتسهيل إزالتها، نحصل بذلك على الكعكة فوق ورقة السولفوريزي السفلية.



لف الكعكة و ورقة السولفوريزي معا كي لا تتكسر من جهة و تحافظ على شكلها الملفوف عندما تبرد من جهة أخرى. نحفظ بها جانبيا.



تحضير الكريمة : نخفق بالطراب الكهربائي القشدة العنوية، السكر الصقيل و القانديلا إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف لها بودرة الكاكاو و نمرج الكل.



نيسط الكيك و ندهنه بالكريمة دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم، نعيد لف الكعكة كما كانت لكن بدون ورقة السولفوريزي.



نضع الكيك الملفوف في طبق، ندهنه بالكريمة و نزينه ببودرة الكاكاو ثم ندخله الثلاجة لمدة نصف ساعة.



كريمة بالعسل



المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من العسل

طريقة التحضير:



في إناء، تخلط جيدا الزبدة مع السكر الصقيل، تضيف العسل وتخفق جيدا بالطراب الكهربائي إلى أن تحصل على كريمة رخوة.

كريمة بالحامض



المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحكوة

طريقة التحضير:



في إناء، تخلط جيدا الزبدة مع السكر الصقيل، تضيف عصير و قشرة الحامض المحكوة ثم تخفق جيدا بالطراب الكهربائي إلى أن يصبح الخليط متجانسا.

كلاصاج بالقهوة



المقادير:

- 125 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:



تغلي الماء في كاسرول على نار هادئة، تفرغ السكر الصقيل و الزبدة في أنية زجاجية و نضع هذا الأخير فوق الكاسرول الموجود على النار. في أنية صغيرة، نذيب القهوة في الماء و نضيف ذلك إلى السكر ثم تخلط بالطراب الكهربائي حتى تحصل على كريمة ناعمة و لائقة.

كلاصاج بالشكلاطة



المقادير:

- 125 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ

طريقة التحضير:



تغلي الماء في كاسرول على نار هادئة، تفرغ في أنية زجاجية، أصغر حجما من الكاسرول، كلا من السكر الصقيل، الزبدة و بودرة الكاكاو و نضع الأنية فوق الكاسرول. تفرغ الحليب و تخفق بالطراب الكهربائي حتى تحصل على خليط رخو، ناعم و لائقة.

كيكه بشعيرية الشكلاطة



المقادير :

- زلابة صغيرة من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- 4 بيضات
- كيس من القانيل
- زلابة من مسحوق السكر (ستينة)
- زلابة من الزيت
- 2 زلافات من الدقيق الأبيض
- 3 أكياس من خميرة الخبز
- للتزيين :
- قليل من مربى الفراولة
- شعيرية الشكلاطة

طريقة التحضير :



نملا زلابة بالماء، نضيف بودرة الكاكاو ونحرك جيدا بالمعلقة ثم نحفظه به جانبا.



في إناء، نخلق بالضرب الكهربائي أو اليدوي البيض، القانيل و السكر، نضيف الزيت ونستمر في الخفق حتى نحصل على كريمة رخوة. نضيف خليط الماء و الكاكاو ثم نحرك. في إناء آخر، نمزج الدقيق مع الخميرة و نضيفه إلى خليط البيض ثم نحرك حتى تتجانس كل العناصر.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نفرغ فيه العجين المحضر و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الكيكه من القالب و ندعها تبرد قليلا، نزينها بمربى الفراولة و نرش بشعيرية الشكلاطة. تقدم باردة.

كيكة بگلاصج القهوه



المقادير :

العجين :	الكلصاج :
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة	- كأس شاي من السكر الصقيل
- 250 غ من مسحوق السكر (ستيفد)	- ابيض بيضة
- 3 بيضات	- ملعقة كبيرة من القهوه سريعة
- كيس من القانيلا	الذوبان
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية	- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من القهوه سريعة الذوبان	
- 100 غ من المقيوق	
- نصف كيس من خميرة الخلوي	

للترين :

- بضع حبوب الشكلاطة

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع السكر. نضيف البيض واحدة تلو الأخرى، القانيلا، القشدة الطرية و القهوه مذابة في ملعقة كبيرة من ماء الدافئ ثم نستمر في الخفق، نمزج الدقيق مع الخميرة في أنية، نضيفه إلى الخليط و نخفق حتى نحصل على عجين رخو.

ندهن القالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ فيه عجين الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارته 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكيك ندخله سكيناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً).

نغلي الماء في كاسرول، نفرغ السكر الصقيل و ابيض البيض في انية زجاجية و نضعها على الكاسرول التوجود، على نار هادئة ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة و ناعمة.

في إناء صغير، نذيب مسحوق القهوه مع ماء الزهر، نفرغه على الكريمة و نخلط ثم ندهن الكيك و نرشه بحبوب الشكلاطة. ندخله الثلاجة لتتماسك الكريمة المدهونة مع الكيك.



براوني بالشكلاطة و القرفة

المقادير :

- كأس شاي من اللوز مسلوق مفشش، مقلي و مبرمش
- كأس شاي من الجوز مقطع إلى قطع صغيرة (كركاع)
- 1/2 كأس شاي من اللوز المطبوخ
- كأس شاي من الدقيق
- 1/2 كيس من خميرة الخلوي
- ملعقة كبيرتان من بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 100 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة)
- ملعقة كبيرتان من المربي

طريقة التحضير :



في إناء تخلط كلاً من اللوز، الجوز و الفواكه المنسفة،
تضيف الدقيق معزوج بالخميرة، بودرة الكاكاو
و القرفة ثم تحرك بملعقة خشبية.



في كاسرول فوق النار، تذيب الشكلاطة مع الزبدة،
السكر و المربي، تضيقها إلى الخليط الأول و تخلط
جيدا بملعقة خشبية.



نضع القالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ
فيه العجين، ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارته 180°
لمدة 20 دقيقة تقريباً، يقدم بارداً.



كيكة بالشكلاطة والفواكه الجافة



المقادير :

- نصف كأس شاي من اللوز
- $\frac{1}{4}$ كأس شاي من التمر
- $\frac{1}{2}$ كأس شاي من البرقوق اليابس
- $\frac{1}{2}$ كأس شاي من الجوز
- $\frac{1}{2}$ كأس شاي من المشمش اليابس
- عليه و نصف من البسكويت مقطع (125 غ)
- 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 100 غ من الزبدة

طريقة التحضير :



يسلق اللوز، نقشره و تقليه في الزيت ثم تقطعه إلى قطع صغيرة، نغسل التمر، البرقوق اليابس، الجوز و المشمش، نشفهم بثوب نظيف نزيل النواة للبرقوق و التمر ثم تقطع الكل إلى قطع صغيرة.



في إناء، نخلط كلا من اللوز، الجوز، المشمش، البرقوق، التمر و قطع البسكويت.



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلا من الماء في كامبرول على نار هادئة، نضع قوقه كامبرولا أخرا أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة و نحرك حتى تذوب الشكلاطة.



نفرغ الشكلاطة المذابة على خليط البسكويت و الفواكه الجافة، نحرك الكل بمهبل بواسطة ملعقة خشبية.



نضع ورق السولفوريزي في قالب الكيك كي يسهل لنا إزالة الكيكة من القالب و نفرغ الخليط نيسطه جيدا و ندخله إلى الفرن لمدة 4 ساعات تقريبا. نخرج الكيكة من الفرن، نزيلها عن القالب و نزيل الورقة ثم نقطعها بسكين حاد عند التقديم.

كيكة عيد الميلاد

طريقة التحضير :



العجين : نقرع البيض و السكر في إناء زجاجي ثم نضعه في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط. نزيل الإناء من فوق النار و نستمر في الخفق بالطراب الكهربائي حتى يبرد قليلا.



نضيف الدقيق المغرول و بودرة الكاكاو ثم نحرك بملعقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.

نقرع العجين فوق صفيحة فرن مقروشة بورق السولفوريزي و ندخلها إلى الفرن الساخن (حرارة متوسطة 180°) حتى ننضج و ذلك لمدة 25 دقيقة (يجب مراقبة نضج الطوى). نزيل الكيك من الصفيحة و نتركه 5 دقائق ليبرد قليلا.



نقطع الكيك إلى قطعتين على شكل قلب أو أي شكل مرغوب فيه.



تحضير الكريمة : نضع القشدة الطرية في إناء زجاجي. نضيف السكر الصقيل و نخفق بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجم الخليط ثم نضيف بودرة الكاكاو و نخفق مرة ثانية.



نضع قطعة من الكيك فوق شبكة الطوى. نسقيها بقليل من السيرو و ندعنها بالكريمة.



نصف قطع الجوز فوق الكريمة و نغطي بالقطعة الثانية من الكيك.



نذيب الشكلاطة في حمام مريم مع التحريك من حين لآخر. (أنظر الصفحة 61) عند توبان الشكلاطة نزيلها من فوق النار. نضيف 3 ملاعق من القشدة الطرية و بودرة الكاكاو ثم نحرك جيدا لمدة 5 دقائق.



ندهن وجه الطوى و جوانبها بالشكلاطة المذابة بشكل متساو. نزينها بالطوى المثلثة و نضعها في الثلاجة لوضع ساعات أو ليلة كاملة. نقدم باردة مع المشروبات.

المقادير :

- كأس شاي من الجوز مفتح
- العجين :
- 4 بيضات
- 100 غ من مسحوق السكر (ستيمه)
- 100 غ من الدقيق
- 50 غ من بودرة الكاكاو
- الكريمة :
- علبتان صغيرتان من القشدة
- الطرية (200 غ x 2)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- السيرو :
- أنظر الصفحة 8
- للترين :
- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- لعلوى الملونه



حلوى بالشكلاطة



المقادير :

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| الكريمة: | 3 بيضات |
| - 400 غ من القشدة الطرية | - نصف رلافة من مسحوق السكر |
| - ¼ كأس شاي من مسحوق السكر | (سبدة) |
| - كيس من الفانيلا | - نصف رلافة من الزيت |
| للحليز : | - ¼ رلافة من الدقيق |
| - 200 غ من قطع الشكلاطة | - 2 أكياس من خميرة الحلوى |
| - شعيرة الشكلاطة | - 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو |
| - قطع من الجوز (الكركاغ) | - غلبة من الأناس للصب |
| - 3 دوائر من الأناس | - 150 غ من الجوز (الكركاغ) |

طريقة التحضير :



1] تحضير العجين : في إناء، تخفق بالطراب الكهربائي كلا من البيض و السكر حتى نحصل على كريمة، نضيف الزيت، الدقيق، الخميرة و الكاكاو ثم نحرك جيدا بملقعة خشبية. نرفع العجين في قالب كيك مستطيل الشكل و مغروش بورق السولفوريزي ثم نيسطه بملقعة و ندخله الفرن لمدة 25 دقيقة.



2] لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخر أصغر حجما ثم نذيب فيه قطع الشكلاطة.



3] نيسط الشكلاطة المذابة فوق طاولة أو رخامة و ندعها تبرد، نحكما بسكين حاد للحصول على شرائح عبارة عن قشرة رقيقة نزين بها الحلوى.



4] تحضير الكريمة نخفق بالطراب الكهربائي القشدة المرة، مع مسحوق السكر و الفانيلا إلى أن يتضاعف حجمها.



5] نصفي الأناس من السيرو (نحتفظ بهذا الأخير جانبا) و نقطع أربع دوائر من الأناس إلى قطع صغيرة. نخرج الكبكة من الفرن و نقسمها بالعرض إلى قطعتين متساويتين. نسقي القطعة الأولى بسيرو الأناس.



6] ندعنا بالقشدة ثم نصف قطع الأناس و الجوز. نغلي بقطعة الكيك الثانية، نسقيها بسيرو الأناس و ندعها الوجه و كذا الجوانب بالقشدة.



7] نزين جوانب الحلوى بشعيرة الشكلاطة و الوجه بالشكلاطة المحككة. حبات الجوز و قطع الأناس ثم نضعها في التلاجة لنضع ساعات أو ليلة كاملة. تقدم مرقوقة بشروبات باردة.



هرم حلوى المناسبات

طريقة التحضير:

نفرغ البيض و السكر في إناء زجاجي، نضعه في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط. نزيل من فوق النار و نستمر في الخفق بالطراب الكهربائي حتى يبرد قليلا. نضيف النقيق للغريل و نحرك بمعلقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى. ندهن قالب بالزبدة و نرشه بقليل من النقيق ثم نصب فيه عجينة الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة. نخرجه و نحفظ به جانبا ليبرد. نكرر العملية مرتين و لكن في كل مرة تستعمل قالباً أصغر من سابقه لتحصل في الأخير على ثلاث كيكات مختلفة الحجم.



نقطع كل كيكة من الوسط إلى جزئين للحصول على دائرتين. يحكم الحلوى مركبة على شكل هرم نضع النصف الدائري من الكيكة الأولى و الأكبر حجماً فوق طاوله و نرشه بقليل من السيرو.



نخفق القشدة الطرية في إناء زجاجي إلى أن يتضاعف حجمها، نضيف السكر الصقيل و 5 قطرات من اللون الغدائي و نستمر في الخفق. نقسم الكريمة الجاهزة إلى أربع حصص. ثلاث منها للحشو و الباقي نضعه في جيب الحلواني ثم في التلاجة.



ندهن نصف الكيكة بالكريمة المحضرة و نغطي بالنصف الآخر ثم نسقي هذا الأخير بقليل من السيرو.



نخلط جيدا عجينة اللون باللون الغدائي بتكته الفراولة و نقسمه إلى ثلاثة أجزاء، نوزق كل جزء على حدة بالماء.



نغطي الكيكة كليا بعجينة اللون. بنفس الطريقة نحضر الكيكتين المتبقيتين و نركبهما على شكل هرم واحدة فوق الأخرى. نزين جميع طبقات الكيكة بالحلوى الفضية. نخرج جيب الحلواني من التلاجة و نضع زهورات من الكريمة على شكل دائري أو حسب الرغبة.



المقادير:

عجين الكيك ثلاث وحدات:

- 3 x 4 بيضات

- 3 x 145 غ من مسحوق السكر

- 3 x 115 غ من النقيق الأبيض

الكريمة:

- 1 لتر من القشدة الطرية

- كأس كبير من السكر الصقيل

- 5 قطرات من اللون الغدائي بتكته الفراولة

العراولة

السيرو:

أنظر الصفحة 8 مع مضاعفة

المقادير

للترتين:

- علبة من عجين اللون (الكاف)

- ملعقة صغيرة من اللون الغدائي

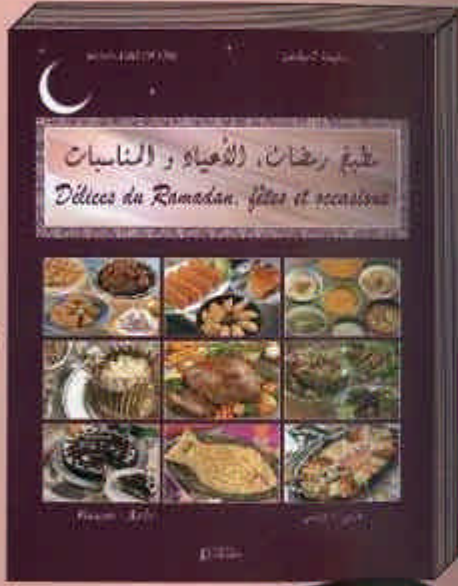
بتكته العراولة

- الحلوى فضية قابلة للأكل





الفهرس



جديد

36	كعكة بالسكر الصقيل	02	كعك ملفوف بالحامض
38	براوني بالكراميل	04	كعكة بالبرتقال
40	براوني	05	كعكة بالكوك
42	براوني بحبوب الشكلاطة	06	كعكة بالجبين و المربي
44	كعكة بالقرفة	08	كعكة بالإجاص
46	كعكة ملفوفة بالشكلاطة	10	كعكة بالشكلاطة
48	كُلاصاج بالشكلاطة	12	كعكة بالتفاح
48	كُلاصاج بالقهوة	12	كعكة بالخوخ
49	كريمة بالحامض	14	كعكة بالأنناس
49	كريمة بالعمس	16	كعكة بالجوز
50	كعكة بشعيرة الشكلاطة	18	كعكة بنكهة القهوة
52	كعكة بكُلاصاج القهوة	20	كعك بالبرتقال
54	براوني بالشكلاطة و القرفة	22	كعكة بالزنجبيل و الشكلاطة
	كعكة بالشكلاطة و الفواكه	24	كعكة باللوز
56	الجافة	26	كعكة بالأنناس و الشكلاطة
58	كعكة عيد الميلاد	29	كعكة بالفواكه المعسلة
80	حلوى بالشكلاطة	30	كعكة بالفواكه الجافة
62	مرم حلوى المناسبات	32	كعك صغير بالشكلاطة
		34	كعكة بالكراميل

