



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ كوبان من السكر
- ❖ كوب من عصير البرتقال
- ❖ ٢/١ كوب من الزيت النباتي
- ❖ كوبيين و ٤/٣ كوب من الدقيق
- ❖ ملعقة طعام من برش قشرة برتقالة
- ❖ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة
- ❖ ملعقتان صغيرتان من مسحوق الباكينج باوذر
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا

طريقة التحضير

- ١ يُدهن قالب كيك قطره ٢٨ - ٣٠ سم بقليل من الزيت ويُرش فوقه بعض الدقيق.
- ٢ يوضع البيض المفقوس في خلّاط ويخفق حتى يتغيّر لون البيض قليلاً، ثم يضاف إليه السكر، ويتابع الخفق، ويضاف الزيت النباتي والدقيق والباكينج باوذر والفانيليا ويرش الليمون الحامض والبرتقال.
- ٣ يُصب الخفق في القالب.
- ٤ يُحمى الفرن لدرجة ٣٦٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ دقائق.
- ٥ يُدخل القالب إلى الفرن ويخبز لحوالي ٤٠ - ٤٥ دقيقة حتى يشقّر لونه ويخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه فيه.
- ٦ يُخرج القالب من الفرن ويترك حتى يفتر ثم يُقلب على شبك معدني ويُترك حتى يبرد تماماً.
- ٧ يُقدّم الكاتو مع القهوة أو الشاي أو الأيس كريم أو العصير.

إذا ظل الكاتو رطباً من الداخل بعد فحصه بعود الأسنان، رغم إشقراره من الخارج، يُغطى الكاتو بقطعة من ورق الألمنيوم لإطالة مدة الخبز حتى ينضج من الداخل.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| الحشوة: | ◆ كوب ونصف كوكب دقيق |
| ◆ ٣ بيضات | ◆ ١٢٥ غ زبدة في حرارة الغرفة |
| ◆ ٤/٣ كوكب سكر | ◆ ٢/١ كوكب سكر ناعم |
| ◆ ٢/١ كوكب جوز مفروم | ◆ بيضة واحدة |
| ◆ ١٥٠ غ زبدة في حرارة الغرفة | |
| ◆ ملعقة صغيرة ونصف قرفة | |
| ◆ ٣ ملاعق طعام دقيق | |
| ◆ رشة فانيليا | |
| ◆ رشة جوزة طيب | |

طريقة التحضير

تحضير العجينة

- ١ يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والبيض في الخلاط للحصول على عجينة طرية.
- ٢ تُرق العجينة فوق ورقة نايلون أو فوطة مطبخ مكسوة بالدقيق للحصول على دائرة بحجم قالب التارت.
- ٣ تُنقل العجينة إلى قالب التارت.
- ٤ تمتد الحشوة فوق العجينة وتُخبز لمدة ٤٠ إلى ٥٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت حتى يُصبح سطحها قاسياً وتستوي الحشوة. تُخرج الفطيرة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يُرش فوقها السكر الناعم وتُقدّم.

تحضير الحشوة

- ١ تُخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج قشدي.
- ٢ يُضاف البيض إلى الزبدة، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ثم يُضاف الدقيق والقرفة والفانيليا، والجوز وجوزة الطيب.



الكمية: ١٢ قطعة

المكونات

- ❖ بياض ٦ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ٤/٣ كوب زبدة مذوبة
- ❖ كوب لوز مطحون ناعماً
- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم
- ❖ ٢/١ كوب دقيق
- ❖ ٧ - ٨ حبات فراولة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ❖ رشة فانيليا (اختياري)
- ❖ مربى مشمش لدهن سطح قطعة الكاتو

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت
- ٢ يدهن بالزبدة ١٢ قالباً مستطيلاً أو بيضوياً، سعة كل منها نصف كوب، ويرش فوقها الدقيق.
- ٣ تُصف هذه القوالب في صينية فرن.
- ٤ يُخفق بياض البيض قليلاً بالشوكة، ثم يُضاف إليه الزبدة ومسحوق اللوز والسكر الناعم والدقيق. يُخلط المزيج بملعقة خشبية ليصبح متجانساً.
- ٥ يوزع المزيج على القوالب المحضرة وتنتثر فوقه شرائح الفراولة.
- ٦ تخبز قوالب الكاتو في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً، ثم تترك لترتاح مدة خمس دقائق وتقلب بعدها رأساً على عقب على مصبّع حديدي لتبرد.
- ٧ تقدم قطع الكاتو فاترة أو بحرارة الغرفة بعد دهنها بالمربى ورش القليل من السكر الناعم عليها.

ملاحظة يمكن استعمال التوت البري الأحمر أو الموز أو الدراق أو المشمش بدل الفراولة.



الكمية: ٤ أشخاص

المكونات

❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
❖ ٥ بيضات

❖ أربع أكواب ونصف حليب
❖ كوب سكر

طريقة التحضير

- ١ تُخفق الخمس بيضات جيداً وتُسكب فوق المزيج المغلي.
- ٢ يُوضع كوب من السكر في قدر عميقة على نار خفيفة ويُحرك حتى يتحول إلى كاراميل.
- ٣ يُمدد الكاراميل على قعر وجوانب القالب.
- ٤ يُسكب مزيج الحليب وبرش الليمون الحامض في القالب.
- ٥ تُملأ طنجرة ضغط بالماء الساخن حتى ارتفاع ٢ سم، ويوضع فيها القالب. يُغلى القالب وتُغطى طنجرة الضغط وتترك الطنجرة على النار لمدة ١٠ دقائق.
- ٦ تُرفع الطنجرة عن النار ويُرفع الغطاء عن القالب بعناية ثم يُترك محتواه حتى يبرد في البراد مدة ٥ إلى ٦ ساعات أو أكثر.
- ٧ يُقلب القالب رأساً على عقب ويُزين بشرائح الموز ويُقدّم بارداً.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان ونصف الكوب من التفاح الأصفر المنزوع البذور والمفروم.
- ❖ كوب سكر
- ❖ رشة فانيليا
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة ملح
- ❖ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ❖ بيضة مخفوقة
- ❖ كوب دقيق لجميع الاستعمالات
- ❖ ٤/١ كوب زيت نباتي
- ❖ ٢/١ كوب جوز مطحون خشناً

طريقة التحضير

- ١ يُخلط التفاح المفروم مع السكر ويوضع جانباً لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة.
- ٢ تُضاف بعد ذلك البيضة المخفوقة والزيت والملح والتوابل والدقيق وبيكربونات الصودا والفانيليا. يُخلط المزيج جيداً بواسطة الشوكة أو الملعقة ، ثم يُضاف الجوز.
- ٣ تُدهن صينية قطرها ١٨ سم بالزيت ويُرش فوقها الدقيق. يُسكب فيها خليق الكاتو ويُخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٤ تُخرج الصينية من الفرن وتترك حتى يفتت الكاتو.
- ٥ يُقطع الكاتو إلى مربعات وهو لا يزال فاتراً ويُقدّم مع الكريما الطازجة أو الأيس كريم. وفي حال تقديم الكيك بارداً، يُرش فوقه السكر الناعم

ملاحظة يكون هذا الكاتو رطباً من الداخل أثناء تقطيعه.



الكمية: ١٢ - ١٥ شخصاً

المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة طرية
- ❖ ١٨٥ غ جبنة قشدية طرية
- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ كوب ونصف كوب سكر
- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ كوبين دقيق
- ❖ ملعقتين صغيرتين باكينغ باودر

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ سم بالزيت.
- ٣ تخفق البضعة مع الجبنة وبرش الليمون الحامض بالخلاط الكهربائي. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وزغب.
- ٤ يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى، حتى يختلط المزيج جيداً.
- ٥ يخلط الدقيق والباكينغ باودر جيداً ثم يضاف الناتج على دفعتين ويخفق المزيج بالخلاط المضبوط على سرعة خفيفة.
- ٦ يسكب المزيج في القالب المحضّر ويخبز في الفرن لمدة ساعة تقريباً.
- ٧ ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويُترك ليبرد.
- ٨ يُرش عليه حسب الرغبة القليل من السكر الناعم المنخول قبل التقديم.



الكمية: ١٢ - ١٦ شخصاً

المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة مفرومة
- ❖ كوب حليب
- ❖ ٤/٣ كوب سكر أسمر مضغوط جيداً
- ❖ كوب تمر مجفّف ومنزوع النوى، مفروم خشناً
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ❖ كوبين دقيق
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باوذر
- ❖ بيضتان مخفوقتان قليلاً
- ❖ رشّة فانيليا
- ❖ سكر ناعم للزينة

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ إلى ٢٢ سم بالزيت.
- ٣ تُخلط الزبدة مع الحليب والفانيليا والسكر والتمر بملعقة خشبية في قدر كبيرة على نار هادئة حتى تذوب الزبدة. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يرفع عن النار وتُضاف إليه بيكربونات الصودا. يترك المزيج ليرتاح ١٠ دقائق.
- ٤ يخلط الدقيق مع الباكينغ باوذر ثم يُضاف إليه البيض ويخلط المزيج جيداً.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضّر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً. ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ليبرد.
- ٦ يُرش عليه السكر الناعم المنخول قبل التقديم.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ علبه ونصق أو علبتان من بسكويت Lady Fingers (بسكويت سافارين).
- ❖ ١٥٠ غ لوز مسلوق ومقشر، مفروم خشناً.
- ❖ ٢/١ كوب سكر.
- ❖ ١٧٥ غ زبدة.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ ٥ ملاعق طعام حليب.
- ❖ كوب وربيع كوب كريما مخفوقة.
- ❖ رشه فانيليا.
- ❖ كرز طبيعي مسكّر للزينة.

طريقة التحضير

- ١ تبطن صينية مستطيلة أبعادها ٢٣×١٢ سم بورقة بارشمان. وتصف في قعرها أصابع البسكويت بالطول جنباً إلى جنب.
- ٢ يحمى اللوز مع ربيع كوب من السكر على النار ليصبح السكر بلون الكاراميل الفاتح. يسكب هذا الخليط على ورقة بارشمان مدهونة بالزيت ويترك ليبرد، ثم يسحق ناعماً بواسطة الشوبك أو خلاط الطعام.
- ٣ تخفق الزبدة لتصبح ناعمة ويضاف إليها السكر ويخفق معها لتصبح خفيفة وقشدية.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليها صفار البيض والفانيليا، ومن ثم اللوز المفروم.
- ٥ يسكب مقدار ملعقتي طعام من الحليب فوق أصابع البسكويت المصفوفة في الصينية وتبسح فوقها نصف كمية مزيج اللوز.
- ٦ توضع من ثم طبقة ثانية من أصابع البسكويت وتسكب فوقها ملعقتا طعام من الحليب وبعدها بقية مزيج اللوز.
- ٧ أخيراً توضع طبقة ناعمة من أصابع البسكويت ويسكب فوقها مقدار ملعقة طعام من الحليب. يضغط على هذه الطبقات بالتساوي وتغطى بورقة بارشمان، ومن ثم بورقة المنيوم.
- ٨ يفضل وضع وزن خفيف على الطبقات قبل وضعها في البراد مدة ١٢ ساعة على الأقل، أو حتى ٢٤ ساعة.
- ٩ ينقل الكاتو بعناية إلى طبق التقديم وتنزع عنه ورقة البارشمان.
- ١٠ تخفق الكريما ويدهن بها كل الكاتو.
- ١١ توضع بقية الكريما في كيس حلويات له رأس معدني على شكل نجمة وتسكب على شكل خطوط مائلة فوق الكاتو.
- ١٢ يزين سطح الكاتو بحبات الكرز المسكّرة ويقدم.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ◆ كوب ونصف كوكب دقيق.
- ◆ ملعقة طعام خميرة فورية.
- ◆ ملعقة صغيرة سكر.
- ◆ بيضتان مخفوقتان.
- ◆ رشة فانيليا.
- ◆ ٤/٣ كوب حليب فاتر.
- ◆ ٧٥ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ◆ ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ◆ كوكب زبيب (اختياري).
- ◆ كوكب وكريما طازجة مخفوقة.
- ◆ زيت وطحين لدهن القوالب.
- ◆ قطر السكر
- ◆ كوكبان من السكر.
- ◆ ٣ أكواب ماء.
- ◆ عود قرفة.
- ◆ ٢/١ كوب عصير برتقال.
- ◆ حبتا هال.

طريقة التحضير

- ١ يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيليا والحليب الفاتر والملح في الخلاط للحصول على عجينة دقة جداً. تُضاف الزبدة وتُخلط مع العجينة لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٢ تُوضع العجينة في وعاء وتغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
- ٣ يُدهن ١٢ قالب "بريوش" أو "بابا" بالكثير من الزيت والطحين.
- ٤ تُملأ القوالب حتى ثلاثة أرباعها بالعجينة وتترك جانباً في صينية حتى تنتفخ العجينة مجدداً.
- ٥ تُخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يحمر سطحها أو أسفلها.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتقلب القوالب رأساً على عقب لإخراج الحلو.
- ٧ يُغرز عود أسنان في كل قطعة للسماح بدخول القطر إليها. تترك قطع البابا حتى تبرد، ثم يُصب القطر الساخن بالملعقة فوق قطع البابا الباردة للتأكد من تغلغل القطر في كل الجهات وتترك القطع في وعاء عميق حتى تمتص كل القطر.
- ٨ تُحفظ حلوى البابا في البراد لمدة ٣ إلى ٤ ساعات حتى تبرد تماماً، ثم تُقسم أفقياً ويُحشى كل منها بالكريما الطازجة المخفوقة وشريحة أناناس. تُزين بالفراولة والكيوي وتقدم باردة بعد الوجبات.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ ٤/١ كوب زبدة.
- ❖ ٣/٢ كوب سكر أسمر.
- ❖ ٣/١ كوب كريسكو بنكهة الزبدة.
- ❖ ٤/٣ كوب حليب.
- ❖ ملعقة شرائح أناناس كبيرة، مصفاة.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ بضع حبات من الكرز المحلى.
- ❖ بيضة واحدة.
- ❖ كوب وثلاث كوب دقيق.
- ❖ كوب سكر.

طريقة التحضير

- ١ يُحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. تُسخن الزبدة وتوضع في صينية قطرها ٢٢ سم، ثم يُرش فوقها السكر الأسمر. تُصف شرائح الأناناس فوق السكر، وتوضع حبة كرز وسط كل شريحة أناناس.
- ٢ تُخفق بقية المكونات مع بعضها لمدة ٣ دقائق، ثم تُصب فوق شرائح الأناناس. تُخبز الصينية في الفرن لمدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد غرزه في الكاتو.
- ٣ يُقلب الكاتو فور خروجه من الفرن فوق طبق وتترك الصينية فوقه لبضعة دقائق.
- ٤ يُقدم الكاتو فاتراً مع الكريما المخفوقة حسب الرغبة.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٢٢٧غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ كوبان من الدقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ٥ بيضات.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باوذر.
- ❖ ١/٢ كوب زبيب.
- ❖ ١/٤ كوب من قشور البرتقال المجففة (اختياري).
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ١/٢ كوب فاكهة مجففة متنوعة.

طريقة التحضير

- ١ ينقع الزبيب في الماء البارد لمدة ساعة ثم يصفى.
- ٢ تخلط قشرة البرتقال في حال استعمالها مع الفاكهة المجففة والزبيب.
- ٣ تخفق الزبدة مع الفانيليا والسكر في خلاط الكاتو لمدة ٥ إلى ٦ دقائق للحصول على مزيج خفيف وقشدي.
- ٤ يضاف إليه البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة.
- ٥ يطفأ الخلاط ويضاف إلى المزيج الباكينغ باوذر والفاكهة المجففة ومقدار ملعقة طعام من الدقيق حتى لا تترسب الفاكهة إلى قعر الكيك أثناء الخبز.
- ٦ يدهن قالب الكيك بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٧ يسكب المزيج في قالب الكيك ويخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠درجة) لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يشقر سطحه.
- ٨ يمكن التأكد من نضوج الكيك بغرز عود أسنان في داخله فإذا خرج العود نظيفاً يكون الكيك قد نضج.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب زبدة.
- ❖ ٣٠٠ غ شوكولا نصف حلوة.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٦ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ كوبا جوز مفروم.
- ❖ صلصة الكاراميل
- ❖ علبة حليب نستله مكثف.
- ❖ ١/٢ كوب جوز مفروم.
- ❖ ١/٢ ملعقة طعام زبدة.

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة). تدهن صينية مربعة بطول ٢٠ سم بالزيت.
- ٢ تسخن الزبدة والشوكولا حتى الذوبان على نار خفيفة أو في الميكروويف. يُبرد المزيج قليلاً.
- ٣ يخفق السكر مع الفانيليا والبيض في خلاط كهربائي على أعلى سرعة لمدة ٥ دقائق.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليه مزيج الشوكولا ويخفق معه بسرعة بطيئة ثم يضاف الدقيق ويخلط جيداً.
- ٥ يضاف الجوز ويسكب المزيج في الصينية.
- ٦ تخبز الصينية لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يبدأ البراونيز بالانتفاخ، بعد ذلك يترك البراونيز حتى يبرد.
- ٧ تُبسّط صلصة الكاراميل والجوز على البراونيز قبل التقديم.

تحضير الكاراميل

- ١ توضع علبة من الحليب المكثف في قدر عادية أو في قدر ضغط لكن من دون فتحها.
- ٢ تصب كمية كافية من الماء في القدر لغمر العلبة. تترك القدر على النار لمدة ٤٥ دقيقة. تفتح العلبة فتجد أن محتواها قد تحول إلى كاراميل وأصبح لونها بنياً فاتحاً.
- ٣ تضاف الزبدة والجوز المفروم إلى الحليب ويخلط الكل معاً، ثم تمد المزيج فوق البراونيز.
- ٤ في حال استعمال قدر عادية تكون مدة الطهو ٥٥ أو ٦٠ دقيقة فيما تقصر المدة إلى ٤٥ دقيقة عند استعمال قدر الضغط.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٥ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ٣/٤ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر.
- ❖ ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ٣/٤ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- ❖ بياض بيضتين.
- ❖ ١/٢ كوب جوز مفروم.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض ٥ بيضات مع ربع كوب من السكر حتى يبيض تماماً ويجمد.
- ٢ يخفق صفار ٥ بيضات مع نصف كوب من السكر حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٣ يضاف برش الليمون والفانيليا والدقيق إلى صفار البيض. يخلط الكل معاً. يصب بياض البيض فوق مزيج صفار البيض ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية.
- ٤ يصب هذا المزيج في صينية فرن مقاس ٣٢-٣٥ سم مبطنه بورق البارشمان. ويخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل. يترك الكاتو حتى يبرد تماماً.
- ٥ يقطع الكاتو بواسطة قطاعة البسكويت أو كوب ماء إلى قطع صغيرة، تصف في صينية.
- ٦ توضع الحواف المتبقية من الكاتو في وعاء مع الكاكاو والقرفة وكبش القرنفل وجوزة الطيب وبياض بيضتين والجوز المفروم. يخلط الكل معاً ويرش جزء منه فوق كل قطعة كاتو.
- ٧ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت ويعاد خبز الكاتو فيه لمدة ٧ دقائق. يطفأ الفرن ويترك الكاتو فيه لمدة ساعة.
- ٨ يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش فوقه الفستق والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ قطع

المكونات

- ❖ ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ وصفة كريمة الزبدة.
- ❖ رقائق لوز محمص.
- ❖ كريمة الزبدة
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ ٣٠٠ غ سكر.
- ❖ ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ رشة فانيليا.

طريقة التحضير

- ١ يقطع اللوز إلى رقائق ويوضع في صينية ويحمص في الفرن حتى يشقر.
- ٢ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٣ يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
- ٤ يضاف الدقيق والفانيليا إلى صفار البيض ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق.
- ٥ يصب المزيج في قالب مقاس ١٥×٢٥ سم مبطن بورق البارشمان ويخبز لمدة ١٠ دقائق إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية).

تحضير كريمة الزبدة

- ١ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء، ويترك على النار لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى يذوب السكر. يمكن التحقق من جهوزية القطر بسكب ملعقة صغيرة منه في كوب من الماء البارد. فإذا تحول القطر إلى كتلة جامدة يكون جاهزاً.
- ٢ يخفق البيض بالمخفقة. يضاف إليه القطر الساخن تدريجياً ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج بارداً.
- ٣ توضع قطعة من الزبدة في مزيج السكر والبيض ويتابع الخفق للحصول على كريمة قشدية ناعمة.
- ٤ تضاف الفانيليا وتترك الكريمة جانباً.
- ٥ يغلف السويس رول بجزء من هذه الكريمة ويلف. بعد ذلك تبسط بقية الكريمة على السويس رول الملفوف وترش فوقه رقائق اللوز المحمص.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

العجينة	الحشوة
◆ كوب ونصف كوب دقيق.	◆ ٣ بيضات.
◆ ١٢٥غ زبدة بحرارة الغرفة.	◆ ٣/٤ كوب سكر.
◆ ١/٢ كوب سكر ناعم.	◆ ١٥٠غ زبدة.
◆ بيضة واحدة.	◆ ٣/٤ كوب لوز مطحون.
◆ رشه فانيليا.	◆ ٣ ملاعق طعام دقيق.
	◆ ٣/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باوذر.
	◆ كوب مشمش طازج مفروم أو معلب. لكن مصفى من الشراب.
	◆ حبات مشمش للزينة.
	◆ سكر ناعم للزينة.
	◆ فانيليا أو ٢ إلى ٣ قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).

طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها في الخلاط للحصول على عجينة طرية متكتلة في جانب واحد من الخلاط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في البراد لمدة نصف ساعة.
- ٢ يرش الدقيق فوق فوطه مطبخ أو ورقة نايلون وترق فوقه العجينة على شكل تارتات صغيرة.
- ٣ توضع دوائر العجين في قوالب تارت صغيرة وتحفظ في البراد حتى يتم تحضير الحشوة.
- ٤ يخفق السكر مع الزبدة للحصول على خفيق قشدي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة . ثم يضاف اللوز والدقيق والباكينغ باوذر والمشمش المفروم وخلاصة اللوز والفانيليا. ومن المهم خلط المشمش المفروم مع ملاعقتي طعام من الدقيق حتى لا تغرق الفاصكة إلى أسفل العجينة أثناء الخبز.
- ٥ تخرج قوالب التارت من البراد وتملأ بالخفيق القشدي المحضر ثم تخبز في فرن محمى حتى تتحمص القشرة ويزهر سطح التارت.
- ٦ تزين التارت بحبات المشمش واللوز والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

كراما الشوكولا	♦ صفار ٧ بيضات.
♦ ٥ بيضات كاملة.	♦ بياض ١٤ بيضنة.
♦ كواب سكر.	♦ ١/٢ كواب سكر.
♦ ١/٤ كواب مسحوق كاكاو.	♦ ٣/٤ كواب دقيق.
♦ رشة فانيليا.	

طريقة التحضير

- ١ يخفق صفار البيض مع بياض البيض للحصول على مزيج قشدي. يضاف السكر إلى المزيج ويخفق مجدداً. يضاف بعد ذلك الدقيق ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق للحصول على عجينة البسكويت.
- ٢ ترسم أشكال دوائر قطرها ٢٠ إلى ٢٢ سم على ٩ قطع من ورق البارشمان.
- ٣ تقسم عجينة البسكويت إلى ٩ أقسام متساوية ويمد كل قسم فوق دائرة بارشمان بواسطة الملوق مع التقيد بحواف الدائرة.
- ٤ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه دوائر البسكويت حتى تجف لكن تبقى بياض (يجب أن تبدو مثل قطع الكريب).
- ٥ توضع ٨ دوائر من البسكويت جانباً لاستعمالها لاحقاً.
- ٦ تحضر كراما الشوكولا وتمد بين دوائر البسكويت المخبوزة.
- ٧ يغطي أعلى الدوبوش كيك وحوافه بالكراما ويزين بقطع البسكويت المغلفة بالكاراميل.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوكيا سكر.
- ❖ كوكب زيت نباتي أو زيت ذرة .
- ❖ ٣ أكواب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كوكب سفن أب أو ماء صودا.
- ❖ شرائح ليمون حامض للزينة.
- ❖ كرز أحمر محلى للزينة.
- ❖ صلصة الليمون الحامض
- ❖ كوكب سكر ناعم.
- ❖ ٢ إلى ٣ ملاعق طعام ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ بضعة قطرات من ملون طعام أصفر.

طريقة التحضير

- ١ يخفق السكر مع البيض في خلاط الكاتو حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٢ يضاف إليه الزيت وبرش الليمون الحامض والفانيليا والباكينغ باودر والدقيق.
- ٣ بعد ذلك يضاف كوكب السفن أب ويخلط مع المزيج.
- ٤ يدهن قالب كاتو بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٥ يصب خفيق الكاتو في القالب ويخبز لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠
- ٦ فرنهايت (١٨٠ درجة م أو العلامة ٤) حتى يحمر سطحه قليلاً ويستوي من الداخل.
- ٧ يترك الكاتو جانباً حتى يفتّر، ثم يقلب فوق منسوب معدني. تصب فوقه صلصة الليمون الحامض وتترك لتسيل على الحواف.
- ٧ يزين الكاتو بشرائح الليمون الحامض والكرز.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٢/٣ كوب سمينة نباتية (كريكو)
- ❖ أو زبدة بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ❖ رشه فانيليا.
- ❖ كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ رشه ملح.
- ❖ ١/٢ كوب حليب.

طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة أو السمينة النباتية ويضاف إليها السكر تدريجياً للحصول على كريما خفيفة وناعمة.
- ٢ يخفق البيض قليلاً ويضاف إلى مزيج الزبدة ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف مسحوق الفانيليا.
- ٣ تنخل المكونات الجافة مع بعضها ٣ مرات متتالية، ثم تضاف مع الحليب بشكل متناوب إلى مزيج الكريما، ويخفق المزيج حتى يصبح ناعماً.
- ٤ يسكب المزيج بواسطة ملعقة في قالب كاتو عادي مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق.
- ٥ يخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة. ويمكن التأكد من نضوج الكاتو بغرغز عود أسنان خشبي في وسطه، فإذا خرج جافاً يكون الكاتو قد نضج.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- | | |
|---|--------------------------------|
| ◆ كوب زبدة. | ◆ الطبقة العلوية |
| ◆ كوب ونصف سكر. | ◆ كوب من الكريما الطازجة. |
| ◆ ٤ بيضات. | ◆ كوب شوكولا نصف حلوة، مفرومة. |
| ◆ ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا. | ◆ ملعقة زبدة صغيرة. |
| ◆ كوب مخيض الحليب (كوب حليب وملعقة طعام عصير ليمون حامض). | ◆ ملعقة طعام من قطر الذرة. |
| ◆ كوبان ونصف الكوب دقيق لجميع الاستعمالات. | |
| ◆ ١/٣ كوب قطر الشوكولا (شوكولا مذوية بقطر الذرة). | |
| ◆ رشّة فانيليا. | |
| ◆ كوب ونصف الكوب شوكولا مفرومة. | |
| ◆ ١/٢ كوب شوكولا نصف حلوة مذوية ومبردة. | |

طريقة التحضير

- ١ تحقق الزبدة في وعاء كبير. يضاف إليها السكر ويتابع الخفق جيداً. يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخلط المزيج جيداً.
- ٢ تذوّب بيكربونات الصودا في مخيض الحليب ويضاف إلى المزيج السابق على نحو متناوب مع الدقيق.
- ٣ يضاف كوب من الشوكولا المفرومة إضافة إلى الشوكولا المذوية وقطر الشوكولا والفانيليا، ويحرك المزيج حتى يختلط جيداً.
- ٤ يسكب المزيج في صينية خبز عميقة طولها ٢٠سم مدهونة بالزيت ومكسوة بالدقيق. يخبز الفادج في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة تقريباً.
- ٥ ينقل الكاتو إلى طبق التقديم ويترك حتى يبرد.

تحضير الطبقة العلوية

- ١ تسخن الكريما جيداً، ثم تطفأ النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة وتترك حتى تذوب وتختلط معها جيداً.
- ٢ تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج، ثم يضاف قطر الذرة ويخلط المزيج للحصول على خليط لامع من الشوكولا.
- ٣ تسكب هذه الشوكولا فوق الكاتو وتترك حتى تجمد.

يمكن تقطيع الفادج إلى طبقتين أو ثلاث طبقات حين يبرد تماماً ومن ثم حشوه بخليط الشوكولا المتروك جانباً مدة ساعتين حتى يجمد ويصبح قابلاً للمد. ويزين سطح الفادج بخليط الشوكولا وهو سائل للحصول على سطح ناعم.

ملاحظة



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/٢ كوب سكر.
- رشة فانيليا.
- ١/٤ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- وصفة كريما الزبدة بالشوكولا.
- شوكولا مع شعيرية شوكولا vermicelli.
- ٦ كريما الزبدة
- ٣ بيضات.
- كوب سكر.
- ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- رشة فانيليا.
- ٢٠٠ غ شوكولا سوداء مذوبة ومبردة.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ٢ يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
- ٣ يضاف الدقيق ومسحوق الكاكاو والفانيليا إلى مزيج صفار البيض.
- ٤ يخلط بياض البيض مع مزيج الصفار باستعمال ملعقة خشبية أو ملوق.
- ٥ يصب المزيج في قالب كاتو مقاس ٢٥×١٥ سم مبطن بورق البارشمان، ويخبز لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة م).

تحضير كريما الزبدة

- ١ يخفق البيض بواسطة المخفقة.
- ٢ يغلَى السكر مع نصف كوب من الماء في قدر على النار حتى يصبح دبقاً وكثيفاً.
- ٣ يضاف السكر إلى مزيج البيض ويتابع الخفق إلى أن يبرد المزيج.
- ٤ تضاف الزبدة على دفعات إلى مزيج البيض والسكر حتى يصبح ناعماً وقشدياً. تضاف بعدها الشوكولا وتمزج مع الخليط.
- ٥ تبسط نصف كمية الكريما فوق الكاتو قبل لثه جيداً. ثم تبسط بقية الكريما فوق الكاتو الملفوف ويزين السويس رول بشعيرية الشوكولا.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ◆ كويان من الدقيق.
- ◆ ٢/٣ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ◆ ملعقة صغيرة وربع بيكربونات صودا.
- ◆ ١/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ◆ ٣ بيضات.
- ◆ كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ◆ رشة فانيليا.
- ◆ كوب مايونيز.
- ◆ كوب وثلاثة أرباع كوب ماء.
- ◆ الكريما الوردية
- ◆ كويان من الكريما المخفوقة (كوب كريما نباتية وكوب كريما حيوانية وملعقتا طعام سكر).
- ◆ قطرة أو قطرتان من ملون طعام أحمر.

طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. ويدهن قالب كيك مستطيل مقاس ٢٥ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٢ في وعاء متوسط الحجم، يخلط الدقيق مع الكاكاو وبيكربونات الصودا والباكينغ باودر.
- ٣ يخفق البيض مع السكر والمايونيز والفانيليا في وعاء كبير بواسطة مخفقة على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق للحصول على مزيج قشدي وناعم، مع ضرورة كشط الوعاء بين الحين والآخر.
- ٤ يضاف خليط الدقيق بالتناوب مع الماء إلى هذا المزيج، مع ضرورة البدء والانتهاه بخلط الدقيق.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حتى يستوي الكاتو.
- ٦ يترك الكاتو ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم يخرج من الصينية ويترك حتى يبرد تماما.
- ٧ يزين الكاتو بالكريما المخفوقة الوردية.

تحضير الكريما الوردية

تخفق الكريما مع السكر وملون الطعام الأحمر، تملأ الكريما الوردية في كيس حلويات وتستعمل لتزيين الكاتو.



الكمية: ١٠ أشخاص

المكونات

القشرة	كريمة الزبدة
❖ بياض ١٠ بيضات.	❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
❖ كوكب وربع كوكب سكر.	❖ بياض ٥-٦ بيضات.
❖ ١/٢ كوكب لوز.	❖ كوكب وثلاثة أرباع كوكب سكر مغلي مع
❖ ١/٢ كوكب سكر ناعم.	❖ ١/٢ كوكب ماء في حرارة ١٢٠ درجة مئوية
❖ ١/٢ كيلو غرام رقائق لوز محمص ومطحونة.	❖ للحصول على قطر سكر كثيف.
❖ سكر ناعم للزينة.	❖ ٦٠٠ غ زبدة بحرارة الغرفة.
	❖ رشه فانيليا.

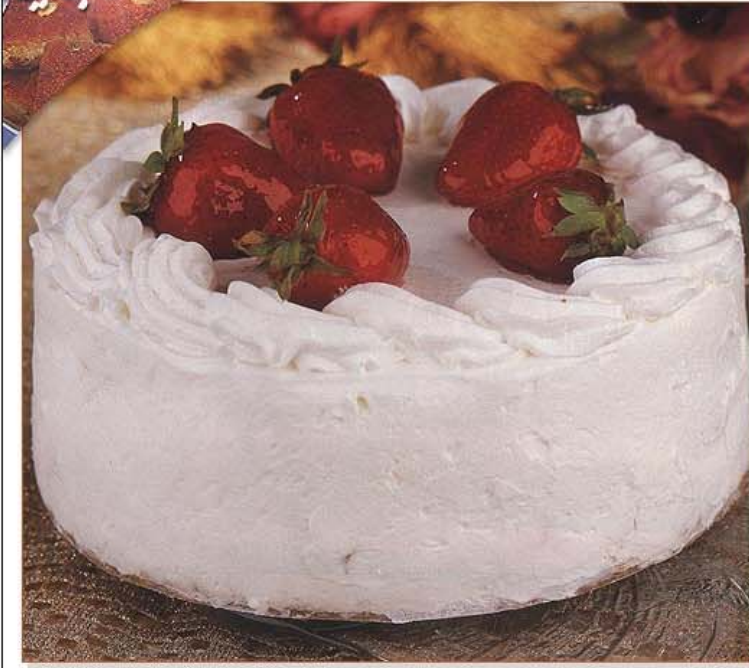
طريقة التحضير

طريقة تحضير القشرة

- ١ يطحن اللوز مع السكر في الخلاط للحصول على مسحوق اللوز.
- ٢ يخفق بياض البيض في الخلاط ليتحول إلى مزيج أبيض خفيف. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج أبيض لامع وديق له قوام المرنغ الكثيف.
- ٣ يضاف مسحوق اللوز والفانيليا إلى مزيج بياض البيض ويخلط معه بلطف.
- ٤ تبطن صينية خبز بورق البارشمان. يملأ كيس حلويات ذو رأس معدني بمرنغ بياض البيض.
- ٥ تصب دائرتان من المرنغ فوق ورق البارشمان، بحيث يكون قطر كل دائرة ٢٨ سم.
- ٦ يسكب المرنغ أولاً في وسط الورقة، ثم يلف حول نفسه للحصول في النهاية على دائرتين كل دائرة في صينية مختلفة.
- ٧ يخبز المرنغ في فرن محمى للدرجة ٢٠٠ فهرنهايت (١٠٠ درجة مئوية) لحوالي الساعة حتى يجمد السوكسيه ويصبح هشاً. وبذلك نحصل على قرصين مرنغ.

تحضير كريمة الزبدة

- ١ يخفق بياض البيض في خلاط للحصول على رغوة خفيفة.
- ٢ يغلى السكر مع الماء للحصول على قطر سميك. يصب القطر فوق المرنغ على شكل خيط والخلط الكهربائي لا يزال يعمل حتى يبرد المزيج. هذا هو المرنغ الإيطالي.
- ٣ يضاف القليل من الزبدة كل مرة إلى الخلاط وهو دائر للحصول على كريمة الزبدة. تضاف الفانيليا للحصول على النكهة المطلوبة.
- ٤ تمد الكريما بين طبقتي السوكسيه مثل السندويش. تغلف حواف السوكسيه أيضاً بالكريما ثم ترش فوقها رقائق اللوز المحمص. يرش في الأعلى السكر الناعم وتترك السوكسيه جانباً حتى يحين موعد التقديم.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

الكاتو الاسفنجي

- ◆ ٦ بيضات بحرارة الغرفة.
- ◆ كوب وربع ككوب سكر.
- ◆ كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ◆ ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ◆ ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينغ باوذر.

الحشوة

- ◆ ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ◆ ١/٢ كوب مسحوق كاسترد.
- ◆ ١/٢ كوب سكر.
- ◆ ٣ أكواب حليب.
- ◆ رشة فانيليا.
- ◆ كوب ونصف ككوب كريما مخفوقة.
- ◆ ٣٠ غ زبدة.
- ◆ صفار بيضتين.
- ◆ سلتا فراولة (فريز).
- ◆ ككوبان ونصف ككوب كريما مخفوقة إضافية.
- ◆ ثلثا ككوب حليب إضافي.
- ◆ ملعقتا طعام مربى فراولة.

طريقة التحضير

- ١ لإعداد الكاتو الاسفنجي، يخفق البيض ليصبح كثيفاً وقشدياً. يضاف إليه السكر تدريجياً ويخفق معه حتى يذوب السكر. تضاف من ثم المكونات الجافة المنخولة بنعومة.
- ٢ يسكب المزيج في قالب كاتو دائري قطره ٢٨سم مدهون بالزيت، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة أو حتى ينكمش الكاتو قليلاً عن حواف القالب. يقلب الكاتو على مصبع حديدي ويترك ليبرد.
- ٣ لإعداد الحشوة، يخلط دقيق الذرة مع مسحوق الكاسترد والسكر في قدر. يضاف الحليب تدريجياً ويخلط المزيج ليصبح ناعماً وخالياً من الكتل. تضاف إليه الفانيليا والكريما. يحرك المزيج جيداً ويوضع على نار خفيفة حتى يغلي الكاسترد ويتكثف. تضاف إليه الزبدة ويتابع غلي الكاسترد من دون غطاء لمدة ٣ دقائق إضافية، مع تحريكه باستمرار. ترفع القدر عن النار ويضاف إليها صفار البيض المخفوق. يحرك الكاسترد جيداً قبل سكه في وعاء.
- ٤ يغطى الكاسترد بورق نايلون ويترك ليبرد. وحين يبرد يخفق جيداً. يقطع الكاتو أفقياً إلى ٣ طبقات متساوية. توضع أول طبقة كاتو في الصينية التي خبز فيها الكاتو ويدهن سطحها بالحليب الإضافي ثم تسكب فوقها نصف كمية الكاسترد.
- ٥ تغسل حبات الفراولة ويحتفظ بثمانية منها للزينة فيما تقطع البقية إلى شرائح.
- ٦ توزع نصف شرائح الفراولة فوق طبقة الكاسترد، ثم توضع فوقها طبقة ثانية من الكاتو. تدهن هذه الطبقة بالحليب ويسكب فوقها بقية الكاسترد. بعد ذلك توضع بقية شرائح الفراولة وتغطى أخيراً بالطبقة الثالثة من الكاتو. تدهن هذه الطبقة بما تبقى من الحليب وتغطى بورقة نايلون ويحفظ الكاتو في البراد لعدة ساعات أو طوال الليل.
- ٧ ينقل الكاتو إلى صينية التقديم.
- ٨ تخفق الكريما الإضافية مع السكر الإضافي، ويسكب ثلثا هذه الكريما على سطح الكاتو وحوافه.
- ٩ يوضع الثلث الباقي من الكريما في كيس حلويات كبير له رأس زخرفي على شكل نجمة وتضخ الكريما بشكل زخرفي حول الكاتو.
- ١٠ يحمى مربى الفراولة في قدر على النار حتى يسخن، ثم يصفى وتدهن به حبات الفراولة المحتفظ بها جانباً. توضع حبات الفراولة على سطح الكاتو كما هو مبين في الصورة.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب سمنة نباتية بنكهة الزبدة.
- ❖ صفار ٤ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باوذر.
- ❖ كوب حليب بحرارة الغرفة.
- ❖ بياض ٤ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ٢٠٠غ لحم بقر مقطع إلى شرائح.
- ❖ ٢٠٠غ جبنة قشقوان مقطعة إلى شرائح.
- ❖ زبدة حسب الحاجة.
- ❖ بندورة وخيار وأوراق نعناع للزينة.

طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة النباتية بالخلط الكهربي لتصبح خفيفة وقشدية. يضاف إليها صفار البيض بمعدل صفار واحد كل مرة، ويخفق المزيج جيداً.
- ٢ ينخل الدقيق مع الملح والباكينغ باوذر ثلاث مرات. يضاف خليط الدقيق مع الحليب بالتناوب إلى مزيج البيض.
- ٣ يخفق بياض البيض للحصول على مرغ لاصق. يضاف هذا المرغ تدريجياً إلى مزيج البيض ويحرك معه بواسطة ملوق أو ملعقة خشبية.
- ٤ يسكب الخليق في صينية كاتو مدهونة بالزبدة ومبطنة بورقة بارشمان، ويخبز في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً أو حتى ينضج.
- ٥ يترك الكاتو ليبرد قليلاً ثم يقطع إلى قسمين متساويين.
- ٦ يخفق القليل من الزبدة لتصبح طرية ويدهن بها أحد قسمي الكاتو. تصف عليها شرائح اللحم البقري وجبنة القشقوان ثم يوضع فوقها القسم الثاني من الكاتو.
- ٧ يعاد الكاتو إلى الفرن الساخن ويخبز فيه لبضعه دقائق، ثم يقدم فاتراً مع شرائح البندورة والخيار وأوراق النعناع والكبيس.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

الحشوة	الجاتوه الاسفنجي
♦ صفار ٣ بيضات بحرارة الغرفة.	♦ صفار ٧ بيضات بحرارة الغرفة.
♦ ثلث كعوب سكر.	♦ ٣/٤ كعوب سكر.
♦ كعوب ونصف كعوب جبنة ماسكاربون.	♦ بياض ٤ بيضات بحرارة الغرفة.
♦ ٣/٤ كعوب كريمات نباتية طازجة مخفوقة.	♦ ثمن ملعقة صغيرة ملح.
♦ ١/٢ كعوب قهوة إكسبرسو.	♦ ٣/٤ كعوب دقيق.
♦ ٢-٣ قطرات من خلاصة اللوز.	♦ ١/٤ كعوب نشاء.
♦ مسحوق كاكاو لرشه على الكاتو.	

طريقة التحضير

- ١ يحمي الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ لإعداد الكاتو الإسفنجي، يخفق صفار البيض مع السكر حتى يتضاعف حجمه.
- ٣ يخفق بياض البيض ليصبح كثيف الرغوة ثم يضاف إلى مزيج صفار البيض.
- ٤ تخلط المكونات الجافة مع بعضها وتضاف برفق إلى مزيج البيض.
- ٥ تبطن صينيتان بورق البارشمان ويسكب الخليق فيهما بالتساوي بحيث تكون سماكته في كل صينية نحو ٦م.
- ٦ تخبز الصينيتان في الفرن لمدة ٨ - ١٠ دقائق، بحيث لا يحمر الكاتو كثيراً ولا يجف.
- ٧ بعد خبز الكاتو يقلب على فوطة رطبة وينزع عنه ورق البارشمان.
- ٨ يقسم كل كاتو أفقياً إلى نصفين للحصول أخيراً على ٤ طبقات كاتو.
- ٩ تخلط قهوة الإكسبرسو مع خلاصة اللوز.
- ١٠ لإعداد الحشوة يخفق صفار البيض مع السكر في غلاية مزدوجة (double boiler) لكي يتكثف ويتضاعف حجمه ثلاث مرات.
- ١١ يرفع صفار البيض عن النار ويترك ليبرد بحرارة الغرفة.
- ١٢ تخفق جبنة الماسكاربون مع الكريما الطازجة المخفوقة وملعقتي طعام من مزيج قهوة الإكسبرسو للحصول أخيراً على مزيج ناعم. يضاف هذا المزيج إلى مزيج البيض ويخلط معه جيداً.
- ١٣ توضع طبقة من الكاتو الإسفنجي على صينية التقديم وتدهن جيداً بمزيج الإكسبرسو بواسطة فرشاة حلويات. تدهن من ثم طبقة من مزيج الماسكاربون وتوضع عليها طبقة ثانية من الكاتو.
- ١٤ تكرر هذه العملية حتى الانتهاء بطبقة من مزيج الماسكاربون في الأعلى.
- ١٥ يحفظ الكاتو في البراد لمدة ساعتين.
- ١٦ يقطع كاتو التيراميسو على شكل دائرة بواسطة سكين أو قطاعة حلقيية قطرها ٢٤سم. ويمكن استعمال غطاء قدر أو قاعدة قالب تارت دائري لقص الكاتو على شكل دائري. كما يمكن تقطيع الكاتو إلى دوائر صغيرة قطرها ٨سم أو إلى أي شكل آخر.
- ١٧ يرش مسحوق الكاكاو على الكاتو ويزين بلفائف البسكويت.
- ١٨ لإعداد الزينة تقطع شرائط من الكرتون طولها ١.٥سم وتصف على الكاتو في شكل خطوط متوازية. يرش مسحوق الكاكاو على الكاتو ثم ترفع هذه الشرائط الكرتونية بعناية للحصول على تيراميسو مخمط.



الكمية: ٨-١٠ أشخاص

المكونات

العجينة	كريمة اللوز
❖ ١٠٠غ سكر ناعم.	❖ ١٢٥غ زبدة طرية.
❖ ٢٠٠غ زبدة في حرارة الغرفة.	❖ ١٢٥غ مسحوق لوز.
❖ ٣٠٠غ دقيق.	❖ ١٢٥غ سكر ناعم.
❖ صفار بيضة واحدة.	❖ ٣ بيضات.
❖ رشه فانيليا.	❖ رشه فانيليا.
	❖ قطرتان من خلاصة اللوز.

طريقة التحضير

- ١ يحضر قالب تارت مقاس ٢٥سم.
- ٢ يخلط السكر الناعم والزبدة والدقيق و صفار البيضة والفانيليا في الخلاط حتى تتكتل العجينة على جانب واحد من الخلاط.
- ٣ تلف العجينة بورق نايلون وتوضع في البراد لمدة ساعة حتى تجمد.
- ٤ يحتفظ بقسم صغير منها جانبا، فيما تمد البقية في قالب تارت وتخبز لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

تحضير اللوز

- ١ تخفق الزبدة في الممكنة حتى تصبح بيضاء. يرش فوقها السكر ويتابع الخفق لمدة ٧ دقائق.
- ٢ يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة لكل مرة، ثم تضاف الفانيليا وخلاصة اللوز.
- ٣ يضاف مسحوق اللوز ويخلط المزيج بواسطة الملعوق.

تحضير الكازار

- ١ توضع كريمة اللوز في عجينة التارت المخبوزة نصف خبز
- ٢ تحضر أشرطة من كتلة العجين الصغيرة التي تركت جانبا؛ يرش الدقيق على سطح الطاولة وترق فوقه العجينة المتبقية بواسطة الشويك ثم تقطع إلى أشرطة طويلة ليزين بها سطح الكازار.
- ٣ توضع الأشرطة فوق التارت، ثم تدهن بصفار بيضة. يرش فوقها اللوز الناعم وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يشقر سطحها.
- ٤ تخرج التارت من الفرن ويدهن سطحها بمربي المشمش وهي لا تزال ساخنة. تترك التارت جانبا حتى تبرد.



الكمية: ١٠-١٢ شخصاً

المكونات

- | | |
|-------------------------|---|
| القطر | ١٢٥ غ زبدة. |
| كوب ونصف كوب سكر. | ٣/٤ كوب سكر. |
| كوب ونصف كوب ماء. | ٤ بيضات بحرارة الغرفة مفصول صفارها عن بياضها. |
| عود قرفة. | كوب ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات. |
| ملعقة صغيرة ليمون حامض. | ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باوذر. |
| | ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. |
| | رشة ملح. |
| | كوباً جوز مفروم ناعماً. |
| | حبات جوز للزينة. |

طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة مع السكر لتصبح خفيفة وقشدية. يضاف إليها صفار البيض ويخفق معها جيداً.
- ٢ ينخل الدقيق مع الباكينغ باوذر والقرفة والملح مرتين.
- ٣ يخفق بياض البيض ليصبح جامداً.
- ٤ يضاف الدقيق المنخول إلى مزيج الزبدة القشدي، ثم يخلط مع ثلث كمية بياض البيض المخفوق.
- ٥ يضاف إليه الجوز المطحون، ومن ثم ما تبقى من بياض البيض المخفوق. يحرك المزيج بملعقة معدنية بسرعة وبطريقة متساوية.
- ٦ يسكب الخليق في قالب كاتو قطره ٢٣ سم مدهون بالزبدة ويخبز في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً أو حتى ينضج الكاتو.
- ٧ في غضون ذلك، يحضر القطر بتذويب السكر في الماء على النار. يضاف إليه عود القرفة وعصير الليمون الحامض. يغلي المزيج لمدة ١٠ دقائق ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد ويصفى في إبريق.
- ٨ يسكب القطر البارد بالتساوي فوق الكاتو الساخن ويترك الكاتو ليبرد.
- ٩ يزين الكاتو بحبات الجوز ويقطع إلى شرائح لتقدمها مع الكريما المخفوقة غير المحلاة.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ بياض ٥ بيضات مخفوق مع ١/٤ كوب سكر.
- ❖ صفار ٥ بيضات مخفوق مع ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ ١/٤ كوب مسحوق كاكاو.
- ❖ رشة ملح.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ رقائق الشوكولا.
- ❖ الحشوة
- ❖ كوب كريما نباتية طازجة مخفوقة مع ملعقتي طعام سكر.
- ❖ كوب كريما حيوانية تخفق حتى تصبح قشدية وجامدة.
- ❖ فاكهة طازجة مفرومة أو علبة فاكهة معلبة.
- ❖ كوب عصير مركز ومحلى (يمكن استعمال عصير الفاكهة المعلبة).

طريقة التحضير

- ١ يبطن قعر قالب كاتو مقاس ٢٥ سم بورق البارشمان أو يدهن بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٢ يخفق بياض البيض حتى يجمد قليلا، ثم يرش فوقه السكر تدريجيا للحصول على مرغ لامع وناعم.
- ٣ يخفق صفار البيض مع السكر والملح والفانيليا. يضاف إليه الدقيق ومسحوق الكاكاو.
- ٤ يخلط مزيج صفار البيض مع المرغ، ويسكب المزيج في القالب.
- ٥ يخبز القالب في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى ينتفخ الكاتو ويستوي من الداخل.
- ٦ يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يفتت ثم يقلب فوق منصب معدني ويترك ليبرد تماما.
- ٧ يقسم الكاتو إلى ٣ طبقات. يحشى بالفاكهة والكريما المخفوقة، ثم يزين بالفاكهة الطازجة ويقدم باردا.

تحضير الحشوة

- ١ يخلط نوعا الكريما مع بعضهما ويستعمل هذا الخليط لحشو الكاتو.
- ٢ تدهن طبقات الكاتو بالقليل من العصير المركز المحلى بواسطة فرشاة صغيرة، ثم تمد الكريما فوقها. توضع قطع الفاكهة فوق الكريما، وتغطى بطبقة ثانية من الكاتو. تدهن الطبقة الثانية أيضا بالعصير المركز ثم تمد فوقها الكريما والفاكهة. تكرر العملية نفسها مع الطبقة الثالثة من الكاتو.
- ٣ تدهن الكريما على حواف الكاتو ويزين من الأعلى بالفاكهة الطازجة وبالمزيد من الكريما المخفوقة ورقائق الشوكولا. ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.

ملاحظة لإعداد الفوريه نوار، يجب أن يكون البيض المستعمل في حرارة الغرفة. فإذا كان بارداً يوضع في الماء مدة ٢٠ دقيقة. وأيضاً يجب أن يحمى الفرن مسبقاً.



الكمية: ١٠ - ١٢ قطعة

المكونات

الحشوة	العجينة
◆ علبه جبنة قشدية فيلادلفيا.	◆ كوب وربع كوب دقيق.
◆ بيضتان.	◆ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
◆ ١/٢ كوب كريما.	◆ ١٢٥ غ زبدة.
◆ ١/٤ كوب زبيب.	◆ ملعقتا طعام حليب.
◆ ٢ إلى ٣ تفاحات خضراء.	◆ ١/٢ ملعقة صغيرة ملح.
◆ ١/٢ كوب سكر.	◆ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
◆ ملعقتا طعام دقيق.	◆ ١/٤ كوب سكر.
◆ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.	◆ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
◆ رشه ملح.	◆ صفار بيضة واحدة.

طريقة التحضير

- ١ تخلط كل المكونات الجافة مع بعضها، ويضاف إليها برش الليمون الحامض.
- ٢ يخفق صفار البيض مع الحليب في الخلاط. يضاف الخليط إلى مزيج الدقيق ويخلط معه جيداً للحصول على كرة دقة.
- ٣ ترق العجينة وتمد في قعر قالب أو صينية بيركس أو قالب معدني ذي قعر متحرك مقاس ٢٨×٢٠ سم.

تحضير الحشوة

- ١ تقشر التفاحات وتنزع بذورها وتقطع إلى شرائح رقيقة.
- ٢ تصف هذه الشرائح على شكل طبقات متشابهة فوق العجينة الممدودة في قعر القالب.
- ٣ يخفق البيض مع السكر حتى يصبح كثيفاً ويضاف إليه الدقيق المنخول تدريجياً ومن ثم يضاف برش الليمون الحامض والكريما والجبنة القشدية الطرية والزبيب والملح. تخلط هذه المكونات مع بعضها وتسكب فوق طبقة شرائح التفاح.
- ٤ يخبز قالب الحلويات في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة وربع تقريباً.
- ٥ تقدم التارت ساخنة مع الكريما المخفوقة جانباً.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٢ كيلو غرام تفاح أصفر.
- ❖ كوب سكر أسمر.
- ❖ ١/٢ علبة عجينة باف مرقوقة على شكل دائرة.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ علبة مرغرين قليلة الدسم.

طريقة التحضير

- ١ تقشر التفاحات وتقطع كل منها إلى أربعة أقسام.
- ٢ يمد السكر في قعر صينية غير لاصقة مقاس ٢٤سم، وتسكب فوقه المرغرين القليلة الدسم.
- ٣ تحمي الصينية على نار متوسطة حتى يذوب السكر.
- ٤ تصف قطع التفاح فوق مزيج السكر والزبدة، بمعدل طبقتين إلى ثلاث طبقات ترش فوقها القرفة.
- ٥ تغطى قطع التفاح بطبقة من عجينة الباف المخرمة بالشوكة.
- ٦ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت (١٧٥ درجة مئوية) لمدة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة إلى أن يحمر السكر وتظهر الفقاعات على حافة التارت ويستوي التفاح ويشقر سطح العجينة.
- ٧ تقلب التارت وتقدم ساخنة مع الأيس كريم أو الكريما الطازجة.



الكمية: ٢٤ شريحة

المكونات

- ❖ كوب وربع كوب سكر.
- ❖ ١/٢ كوب زبدة طرية.
- ❖ بيضتان.
- ❖ كوب ونصف كوب موز ناضج مهروس (٣-٤ موزات متوسطة).
- ❖ ١/٢ كوب حليب زبدة (١/٢ كوب حليب + ملعقة طعام عصير ليمون حامض).
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ كوب جوز مفروم.

طريقة التحضير

- ١ يحمي الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت ويدهن بالزبدة قعر قالب كاتو حجمه ٢٣ × ١٣ × ٨ سم.
- ٢ يخلط السكر مع الزبدة. يضاف إليه البيض ويخلط معه جيداً. يضاف الموز وحليب الزبدة والفانيليا. يخفق المزيج ليصبح متجانساً، ثم تضاف إليه بقية المكونات، باستثناء الجوز حتى يصبح رطباً. يضاف بعدها الجوز.
- ٣ يسكب الخليق في القالب ويخبز لمدة ساعة وربع الساعة تقريباً أو حتى يخرج عود الأسنان الخشبي المغروز في وسطه نظيفاً.
- ٤ يترك الكاتو ليبرد ٥ دقائق ثم ترخي حوافه عن القالب لإخراجه منه.
- ٥ يترك الكاتو ليبرد تماماً وبعد ذلك يلف بإحكام بورق النايلون ويحفظ بحرارة الغرفة لغاية ٤ أيام أو يحفظ في البراد لغاية ١٠ أيام.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ كوب زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر ناعم.
- ❖ بيضة أو بيضتان.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ ٣ أكواب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.

طريقة التحضير

- ١ تخلط الزبدة مع السكر والفانيليا ليصبح المزيج قشدياً.
- ٢ يضاف إلى المزيج البيض وثلاثة أكواب من الدقيق والباكينغ باودر والقرفة وكبش القرنفل، ويخلط للحصول على عجينة لينة ودبقة، وفي حال كانت العجينة رخوة جداً يضاف إليها نصف كوب آخر من الدقيق.
- ٣ تقسم العجينة إلى كرتين ويضاف مقدار ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو إلى إحدى الكرتين للحصول على عجينة بلون الكاكاو.
- ٤ ترق كرتا العجين وتحضر منهما حبال طويلة. يلف حبل من العجينة البيضاء مع حبل من عجينة الكاكاو للحصول على جديلة. كما تحضر قطع بسكويت دائرية وقطع طويلة من العجين.
- ٥ تدهن صينية خبز بالقليل من الزبدة وتصف فيها قطع البسكويت على أن تبعد قليلاً عن بعضها.
- ٦ تخبز الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تنضج قطع البسكويت ويصبح كعبها هشاً.
- ٧ تخرج الصينية من الفرن وتترك لتبرد ثم توضع قطع البسكويت في وعاء كقيم للهواء.



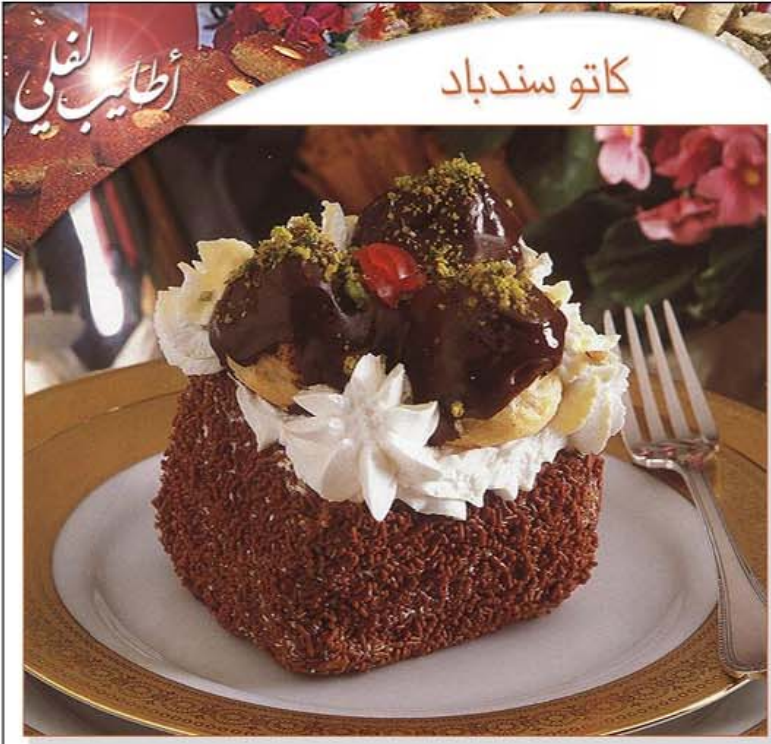
الكمية: ٢٤ - ٢٨ قطعة

المكونات

- ❖ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب سكر.
- ❖ كوب زبدة طرية.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باوذر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ برش برتقالة.
- ❖ ٣ أكواب ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ كوب مربى مشمش.

طريقة التحضير

- ١ يخلط البيض مع السكر والزبدة الطرية والفانيليا وبرش البرتقال. يضاف إليه الدقيق والباكينغ باوذر. يخلط المزيج جيداً للحصول على عجينة طرية.
- ٢ يدهن قعر صينية حجمها ١٨×٢٨×٥ سم بالزبدة، ويوضع فيها القسم الأكبر من العجينة. تسطح العجينة في قعر الصينية بالأصابع المغمسة بالدقيق لتفادي التصاقها بالعجين.
- ٣ يدهن سطح العجينة بمربى المشمش.
- ٤ تحضر حبال طويلة مما تبقى من العجينة، تصف هذه الحبال فوق المربى في أشكال متقاطعة.
- ٥ تدهن الحبال بصفار البيض الممزوج مع ملعقة صغيرة من الحليب.
- ٦ تخبز الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تبدأ التورتا بالاشقار.
- ٧ يرش فوقها نصف كوب من اللوز المقطع إلى شرائح ويتابع الخبز حتى تشقر التورتا تماماً.
- ٨ يدهن سطح التورتا بمربى المشمش مجدداً قبل تقطيعها إلى مربعات من ٥-٦ سم لتقديمها مع الشاي أو القهوة أو العصير.
- ٩ تحفظ التورتا في البراد في وعاء كتيبم للهواء لتبقى صالحة لوقت أطول.



كاتو سندباد

أطيب لذيذ

الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

الحشوة	٦ صفار بيضات.
٦ علب كوكتيل فاكهة متوسطة الحجم، مصفاة من العصير.	٦ بيضات.
كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة.	كوب ونصف كوكب دقيق لجميع الاستعمالات.
٣/٤ كوب سكر.	ملعقة ورعب ملعقة طعام ماء.
كوكب من رقائق الشوكولا أو شعيرية الشوكولا لتغليف حواف الكاتو.	رشة ملح.
١/٢ كوب عصير فاكهة.	ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
	رشة فانيليا.
	كوكب ونصف كوكب سكر.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض البيض حتى ينشف. يضاف إليه نصف كوكب من السكر تدريجياً، ويتابع الخفق للحصول على مرغ لامع وأبيض وكثيف.
- ٢ في وعاء آخر يخفق صفار البيض حتى يبهت لونه. يضاف كوكب السكر الباقي مع الفانيليا والملح ويتابع الخفق. ثم يضاف الماء والدقيق والباكينغ باودر ويحين يختلط المزيج جيداً يطفأ الخلاط.
- ٣ يصب مزيج صفار البيض بعناية فوق بياض البيض، ويحرك المزيج بملعقة خشبية للحصول على عجينة طرية.
- ٤ تدهن صينية خبز مستطيلة أو مربعة مقاس ٢٨-٣٠سم بالزيت ويرش فوقها الدقيق.
- ٥ يصب إلى مزيج الكاتو في صينية الخبز ويخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غمره في وسطه.
- ٦ يخرج الكاتو من الصينية ويترك ليبرد تماماً.

تحضير الحشوة

- ١ يقطع الكاتو أفقياً إلى نصفين.
- ٢ تخفق الكريما الطازجة مع السكر.
- ٣ يوضع عصير كوكتيل الفاكهة في وعاء ويبلل به الكاتو باستعمال فرشاة صغيرة.
- ٤ تمد الكريما المخفوقة على سطح الكاتو المبلل بالعصير ويمهد سطحها ثم تغطى بقطع الفاكهة.
- ٥ تمد طبقة الكاتو الثانية فوق الفاكهة ويبلل سطحها أيضاً بعصير الفاكهة.
- ٦ تمد بقية الكريما فوق الكاتو وعلى حوافه مع الاحتفاظ بقليل منها للزينة.
- ٧ تلتصق شعيرية الشوكولا على حواف الكاتو ويزين الكاتو ببروفيتروال الشوكولا والكريما على شكل زخرفي حول محيطه.

تحضير بروفيتروال الشوكولا

- ١ تسخن الشوكولا السوداء نصف الحلوة في الميكروويف.
- ٢ تضاف ملعقة طعام من الزبدة لكل ٢٠٠غ من الشوكولا المذوية، ويخلط الاثنان معاً.
- ٣ تغمس قطع البروفيتروال ورأسها إلى الأسفل في مزيج الشوكولا ثم توضع جانباً حتى تجمد الشوكولا.
- ٤ توزع قطع البروفيتروال فوق الكاتو بطريقة جميلة، ويرش فوقها الفستق المطحون ويزين الكاتو بالكرز الأحمر.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

٥ بيضات.	الحشوة
كوب سكر.	كوب ونصف كوب حليب.
كوب دقيق.	كوب سكر.
ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.	ملعقة صغيرة زبدة.
١/٢ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.	فانيليا.
رشة ملح.	١/٢ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
رشة فانيليا.	٣ ملاعق طعام دقيق.
ملعقتا طعام مسحوق الكاكاو.	بيضتان مخفوقتان.

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

- ١ يغلى الحليب مع برش الليمون الحامض.
- ٢ يخلط السكر مع الدقيق والفانيليا والبيض. يضاف هذا المزيج إلى الحليب ويغطى حتى يتكثف.
- ٣ تضاف الزبدة إلى المزيج المتكثف وتمد هذه الكريما في طبق مسطح ثم تغطى بورق النايلون اللاصق وتترك حتى تبرد لاستعمالها في حشو الكاتو.

تحضير الكاتو

- ١ يخفق البيض حتى يصبح لونه أصفر شاحباً. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف الدقيق والباكينغ باودر وبرش الليمون والملح والفانيليا.
- ٢ يحضر قالباً خبز متشابهان مقاس ٢٠ أو ٢٢ سم مبطنان بورق البارشمان.
- ٣ يصب نصف مزيج الكاتو في أول قالب. وتخلط ملعقتا طعام من مسحوق الكاكاو مع النصف الآخر من المزيج للحصول على كاتو الشوكولا. يسكب هذا المزيج في قالب الكاتو الثاني.
- ٤ يخبز قالباً الكاتو لمدة ١٨ أو ٢٠ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل.
- ٥ تقطع طبقة رقيقة من كل قالب كاتو.
- ٦ يلصق الكاتو الأسود بالكاتو الأبيض باستعمال نصف كمية الكريما المحضرة، وتبسعل بقية الكريما فوق الكاتو وعلى حوافه.
- ٧ توضع طبقة الكاتو الأبيض الرقيقة في الخلاط، وتهرس للحصول على فتات. تكرر العملية نفسها مع طبقة الكاتو الأسود الرقيقة.
- ٨ تغلف حواف الكاتو بفتات الكاتو الأسود ويغطى سطحه بالفتات الأبيض. ويرش السكر الناعم فوقه ويقدم.



الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| ٤ بيضات. | الطبقة العلوية |
| ثلث كوب سكر. | ٤١٠ غ لوز مطحون. |
| ملعقة صغيرة برش ليمون حامض. | ثلث كوب سكر ناعم. |
| ثلث كوب دقيق متعدد الاستعمالات. | ٦ بيضات كبيرة في حرارة الغرفة |
| ١/٤ كوب دقيق ذرة. | مفصول صفارها عن بياضها. |
| ١/٤ كوب لوز مطحون. | ٦٠ غ لوز مقشر. |
| ٣٠ غ زبدة. | |
| ٣٤٠ غ هلام التوت أو الفراولة. | |

طريقة التحضير

- ١ يخفق البيض مع السكر وبرش الليمون الحامض في الخلاط الكهربائي المضبوط على السرعة العالية للحصول على مزيج قشدي وكثيف. يضاف إليه الدقيق المنخول مع دقيق الذرة واللوز المطحون.
- ٢ تضاف إليه الزبدة المذوبة ويسكب الخليق في قالب دائري عميق قطره ٢٠ سم مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- ٣ يخبز الخليق في فرن معتدل الحرارة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى ينضج الكاتو.
- ٤ ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويترك ليبرد طوال الليل.
- ٥ يقطع الكاتو أفقياً إلى ٣ طبقات. توضع الطبقة الأولى على صينية التقديم وتدهن بهلام التوت أو الفراولة ثم تغطى بطبقة ثانية من الكاتو وتدهن هي أيضاً بهلام. وأخيراً توضع الطبقة الثالثة من الكاتو.
- ٦ لإعداد الطبقة العلوية، يخلط اللوز المطحون مع السكر الناعم. يضاف إليه صفار البيض ويخلط معه جيداً.
- ٧ يحتفظ بثلث كمية هذا المزيج جانباً ويضاف مقدار ملعقة طعام من بياض البيض غير المخفوق إلى الكمية الباقية من المزيج. ييسط هذا المزيج على حواف الكاتو وسطحه مع ضرورة جعله سميكاً في الوسط أكثر من الحواف.
- ٨ إذا كان يصعب بسط هذا المزيج، يضاف إليه بياض بيضة واحدة.
- ٩ يضاف من ثم مقدار ملعقة طعام من بياض البيض غير المخفوق إلى الكمية المحتفظ بها من مزيج اللوز المطحون، ويوضع المزيج في كيس حلويات له رأس معدني أسطواني ويضخ في شكل متعرج فوق الكاتو.
- ١٠ يخبز الكاتو في فرن ساخن جداً لمدة ٨ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح حواف الكاتو وردية. يخرج الكاتو فوراً من الفرن.
- ١١ يذوب ما تبقى من الهلام في قدر ثم يسكب فوق الكاتو بين الخطوط المتعرجة.
- ١٢ يترك الكاتو ليبرد ١٠ دقائق ثم تدهن حوافه ببعض الهلام وتغطى باللوز المقشر والمحمص.
- ١٣ يترك الكاتو ليبرد تماماً قبل تقطيعه.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

كريمة الحلويات	الفوندان
◆ كعوب ونصف كعوب حليب.	◆ كعوب ماء.
◆ عود فانيليا.	◆ ٣ أكواب سكر.
◆ ١/٢ كعوب سكر.	◆ رشة من مسحوق الدردي.
◆ ١/٤ كعوب دقيق.	◆ سكر ناعم للرش.
◆ صفار ٤ بيضات.	
◆ ١/٢ كعوب كريمة ملازجة.	
◆ ملعقة صغيرة سكر.	
◆ ٣ رقائق عجينة باف مجلدة.	
◆ فوندان.	
◆ ٢٠غ شوكولا سوداء.	

طريقة التحضير

طريقة تحضير الفوندان

- ١ يغلى الماء في قدر ثقيلة، ثم يرفع عن النار ويندوب فيه السكر، تعاد القدر إلى النار ويغلى الماء مجدداً.
- ٢ يضاف مسحوق الدردي ويحرك بقوة، تغطى القدر وتطهى لمدة ٣ دقائق ويتخثر حتى يزول البخار كل ما علق على حواف القدر. يرفع غطاء القدر ويتابع طهو المزيج من دون تحريك إلى أن يتحول إلى صكرة ناعمة حرارتها ٢٣٤ فهرنهايت.
- ٣ يسكب المزيج على سطح رخام أو غرائت ويبرد إلى أن يبدأ الفوندان باتخاذ شكله، يدعك الفوندان من الحواف إلى الوسط بمكشط أو ملعقة خشبية إلى أن يتحول لونه من الشفاف إلى الداكن. يدعك الفوندان باليد ويرش عليه القليل من السكر الناعم عند الضرورة ليصبح ناعماً.
- ٤ يلف الفوندان بورق نابليون لاصق ويترك ليبرد ثم يحفظ في وعاء لمدة أسبوع.

طريقة التحضير

- ١ لإعداد كريمة الحلويات، يوضع الحليب مع عود الفانيليا على النار حتى درجة الغليان.
- ٢ يخلط السكر مع الدقيق و صفار البيض للحصول على معجون ناعم.
- ٣ يرفع عود الفانيليا من الحليب ويضاف الحليب ببطء إلى مزيج البيض والدقيق. يعاد المزيج إلى النار ويحرك بشريط معدني.
- ٤ تكشط البذور عن عود الفانيليا وتضاف إلى المزيج، يتابع طهو الكاسترد حتى يتكثف كفاية لئلا تصاق بمتن ملعقة.
- ٥ يرفع الكاسترد عن النار ويتابع تحريكه حتى يبرد بحرارة الغرفة.
- ٦ تخفق الكريمة الملازجة مع السكر لتصبح كثيفة. يضاف مقدار كعوب من كريمة الحلويات إلى الكريمة المخفوقة ويحفظ هذا المزيج في البراد.
- ٧ يحمى الفرن للدرجة ٤٥٠ فهرنهايت. تصف رقائق عجينة الباف في صواني خبز مدهونة بالزبدة وتمتدح فيها عدة فجوات متماثلة بواسطة الشوكة لتفادي انتفاخها وارتفاعها.
- ٨ تخبز الرقائق في الفرن لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة أو حتى تحمر وتصبح هشة، ترفع بعدها الصواني من الفرن وتترك جانبا لتبرد.
- ٩ تسكب كريمة الحلويات بالتساوي فوق رقاقة عجينة. توضع فوقها رقاقة ثانية من العجين ويضغط عليها لتوزع الكريمة بالتساوي. تغطى الرقاقة الثانية بما تبقى من كريمة الحلويات وتوضع فوقها الرقاقة الثالثة من العجين ويضغط عليها مجدداً. تحفظ الصينية في البراد لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.
- ١٠ في غضون ذلك يحمى الفوندان والشوكولا على نحو منفصل في غلايتين مزدوجتين حتى يذوبا. توضع الشوكولا في كيس حلويات صغير له رأس رفيع وتحفظ ساخنة.
- ١١ يخرج النابليون من البراد ويسكب فوقه الفوندان الفاتر دفعة واحدة ويمهد سطحه بالملق.
- ١٢ ترسم خطوط بالشوكولا المذوية عبر الفوندان، ثم يجر الفوندان جينة وذهاباً بسكين صغيرة أو عود أسنان خشبي عبر خطوط الشوكولا مع مناوبة الاتجاهات.
- ١٣ يقطع النابليون بسكين حادة مسننة إلى قطع صغيرة للتقديم.

لتفادي انتفاخ عجينة الباف، يمكن الضغط عليها بصينية أخرى مسطحة أثناء الخبز. وحين يشقر كعب العجينة تقلب العجينة ويتابع خبزها. بهذه الطريقة تحصلين على عجينة مسطحة مثل الكرتونة. يمكنك استعمال الماء بدل الزبدة لدهن صواني الخبز فالماء يضفي الرطوبة على العجينة ويحول دون احتراقها في وقت قصير.

ملاحظة



الكمية: ١٠ اشخاص

المكونات

الكريما	العجينة
◆ ملعقتا طعام دقيق.	◆ ٣ بيضات مخفوقة مع كوب سكر.
◆ كويان من الحليب.	◆ ٥ ملاعق طعام حليب سائل.
◆ رشة فانيليا.	◆ ٤ ملاعق طعام عسل.
◆ ١٠ ملاعق طعام زبدة.	◆ ملعقة طعام خل.
	◆ ملعقة صغيرة بيكرينات صودا.
	◆ ٣ اكواب دقيق.
	◆ علبة من بسكويت الزبدة المقطع خشناً.
صلصة الشوكولا "الغاناش"	
◆ لوح شوكولا نصف حلوة (٤٢٠٠).	
◆ كوب كريما طازجة.	
◆ ملعقة صغيرة زبدة.	

طريقة التحضير

- ١ يخفق صفار البيض قليلاً ويضاف إليه السكر والحليب والعسل والخل وبيكرينات الصودا.
- ٢ يطهى المزيج على النار ويحرك باستمرار بواسطة ملعقة خشبية حتى تظهر الفقاعات.
- ٣ تطفأ النار ويضاف الدقيق تدريجياً إلى محتوى القدر. يخلط المزيج ليصبح طرياً ويترك جانباً حتى يبرد.
- ٤ يدهن قالب جيلو كبير مقاسه ٥٠×٦٠سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق. يصب المزيج في القالب ويمهد سطحه بالأصابع المغموسة بالدقيق.
- ٥ يخبز القالب في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يشقر سطحه ويجف. يجب أن تكون سماكة العجينة مثل لفافة الجيلو.
- ٦ يقسم الكاتو إلى أربع طبقات.
- ٧ تمد الكريما فوق الطبقة الأولى والثانية والثالثة والرابعة من الكاتو.
- ٨ ينثر القليل من بسكويت الزبدة المقطع خشناً على سطح الكاتو.
- ٩ تحضر صلصة الشوكولا الباردة وتصب فوق الكاتو بعناية وتترك حتى تجمد.

تحضير الكريما

- ١ يطهى الدقيق مع الحليب على النار ويترك جانباً حتى يبرد.
- ٢ تخفق الزبدة في الخلاط ويضاف إليها تدريجياً مزيج الحليب المطفو. تضاف الفانيليا للحصول على كريما الزبدة.

تحضير الغاناش

- ١ تسخن الكريما في قدر. تطفأ النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة خشناً. تترك القدر جانباً حتى تذوب الشوكولا في الكريما. تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج للحصول على صلصة لامعة.
- ٢ تصب الصلصة الباردة فوق الكاتو.



الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبا عصير مانغا.
- ❖ ملعقة طعام وربع نشاء.
- ❖ كوب فاكهة استوائية (مانغا، كيوي، بابايا، فراولة، أناناس، موز).
- ❖ كوبا حليب.
- ❖ ملعقتا طعام سكر.
- ❖ ملعقة طعام ونصف دقيق ذرة.
- ❖ كوب كريما مخفوقة للزينة.
- ❖ ملعقة طعام سكر.
- ❖ فاكهة استوائية للزينة.

طريقة التحضير

- ١ يدوب نشاء الذرة في القليل من الماء البارد، ثم يضاف إلى عصير المانغا ويطهى معه على النار حتى يتكثف.
- ٢ يسكب المزيج في أكواب كاسترد عميقة ويترك ليبرد، ثم تضاف إليه الفاكهة الاستوائية ويترك في الثلاجة ليبرد تماما.
- ٣ يطهى الحليب في قدر على النار ويضاف إليه دقيق الذرة المنذوب في الماء. يطهى المزيج حتى يتكثف.
- ٤ يسكب كاسترد الحليب فوق بودينغ المانغا ويترك ليبرد.
- ٥ تخفق الكريما الطازجة مع السكر حتى تصبح قشدية. تسكب الكريما في كيس حلويات له رأس زخرفي وتضخ فوق أطباق الكاسترد المحضرة.
- ٦ تزين أطباق الكاسترد بالفاكهة الاستوائية وتحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ملعقتا طعام من مسحوق الجيلاتين
- ❖ مع ١/٢ كوب حليب.
- ❖ صفار ٥ بيضات.
- ❖ كوب ونصف كوب سكر.
- ❖ كوبا حليب.
- ❖ كوب كريمة طازجة.
- ❖ علبه متوسطة الحجم من الفاكهة الاستوائية.

طريقة التحضير

- ١ يخفق صفار البيض مع السكر حتى يبهت لونه. يصب فوقه ببطء كوب من الحليب المغلي، ويترك المزيج حتى يبرد.
- ٢ يُذوب الجيلاتين في نصف كوب من الحليب، ويصب مزيج الجيلاتين فوق مزيج البيض، ثم تضاف الكريمة الطازجة، ويترك المزيج ليبرد.
- ٣ بعد أن يبرد المزيج يصب في أكواب فردية أو في قالب كبير ويوضع في البراد ليبرد تماماً.
- ٤ تقلب بعدها الأكواب رأساً على عقب وتزين بالفاكهة الاستوائية مباشرة قبل التقديم.

يدهن القالب بالقليل من الزيت بواسطة فرشاة لمساعدة الجيلو على الانزلاق بسهولة وفي حال لم ينفصل ينبغي الانتظار ١٠ إلى ١٥ دقيقة ومن ثم قلبه مجدداً.

ملاحظة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ كوب ونصف كوكب سكر.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باوذر
- أو ملعقة صغيرة بيكر بونات صودا.
- ❖ رشة ملح.
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- ❖ كوكب زيت نباتي.
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٣ أكواب جزر مبشور.
- ❖ كوكب جوز مفروم خشناً.
- ❖ ١/٢ كوكب زبيب.

الجينة القشدية

- ❖ كوكب جينة قشدية.
- ❖ ١/٢ كوكب زبدة طرية.
- ❖ ١/٢ كوكب سكر ناعم.

طريقة التحضير

- ١ يدهن قالب كاتو دائري أو مربع مقاس ٢٨ إلى ٣٠ سم بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٢ يخفق البيض مع الزيت والسكر والملح والفانيليا والدقيق والقرفة وجوزة الطيب في خلاط الكاتو.
- ٣ يضاف إليه الجزر والزبيب والجوز.
- ٤ يسكب الخليق في القالب ويخبز لمدة ٣٥ إلى ٤٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت حتى يخرج السيخ الخشبي نظيفاً بعد غرزه فيه.
- ٥ تمد الجينة القشدية فوق الكاتو ويرش عليها السكر الناعم، ويزين الكاتو بالمرصبان على شكل حبات جزر وأرانب.

تحضير الجينة القشدية

تحقق الجينة القشدية مع الزبدة. يضاف إليها السكر الناعم ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية ثم يمد فوق الكاتو.



الكمية: ٨ - ١٠ اشخاص

المكونات

- ❖ ٢٥٠ غ زبدة بحرارة الغرفة.
- ❖ كوب من السكر البودرة.
- ❖ ٢/٣ كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقة طعام من الكاكاو الداكن اللون.
- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ للزينة
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا بالحليب.
- ❖ ٣ ملاعق طعام زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ كوب بندق مطحون خشناً.

طريقة التحضير

- ١ يدهن قالب مستطيل وعميق مقاس ٨ × ٢٠ سم بالزيت أو الزبدة، ثم يبطن بورق البارشمان.
- ٢ تخفق الزبدة مع السكر الناعم مدة ٧ - ٨ دقائق حتى يذوب السكر وتحصل على مزيج ذوي قوام قشدي وخفيف.
- ٣ يضاف البيض بمعدل بيضة بيضة كل مرة ثم يخلط الكاكاو مع الدقيق والفانيليا ويضاف الخليط إلى مزيج البيض والزبدة بواسطة ملوق بلاستيكي أو ملعقة خشبية ويخلط جيداً.
- ٤ يسكب الخليط في القالب ويشق بالسكين من الأعلى ويدخل إلى فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة تقريباً. ومن المفترض أن يبقى داخل الكيك رطباً قليلاً ويمكن التأكد من ذلك بواسطة فحصه بعود الإستان.

تحضير الطبقة العلوية

تذوب الشوكولا في الميكروويف ثم يضاف إليها الزيت النباتي والبندق المطحون ويخلط المزيج جيداً ويسكب فوق الكيك البارد.

ينبغي خبز هذا الكيك كما في كل كاتويات الشوكولا لفترة تقل عن فترة خبز الكيك العادي وذلك للإبقاء على بعض الرطوبة داخله حتى لا يتفتت أثناء التقطيع.

ملاحظة



الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ٢٥٠ غ شوكولا نصف حلوة.
- ❖ ملعقتا طعام زبدة.
- ❖ صفار ٤ بيضات.
- ❖ ١/٣ كوب سكر.
- ❖ كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة (كوب كريما نباتية وآخر حيوانية).
- ❖ ملعقة طعام قشر برتقالة مبشورة ناعماً.

طريقة التحضير

- ١ تذوب الشوكولا في الميكروويف أو توضع في كسرولة فوق ماء ساخن حتى تذوب. تضاف الزبدة إلى الشوكولا وتحرك حتى تذوب. ترفع القدر عن النار وتترك جانبا حتى تبرد.
- ٢ في وعاء منفصل يخفق صفار البيض جيدا. يضاف إليه السكر تدريجيا حتى يختلط معه تماما ويذوب. يضاف بعدها برش قشرة البرتقال.
- ٣ يخلط مزيج الشوكولا مع مزيج صفار البيض. تضاف الكريما المخفوقة إلى المزيج قبل سكبها في أطباق صغيرة. تغطى الأطباق وتوضع في البراد.
- ٤ تزين الأطباق بالكريما المخفوقة وصلصة الشوكولا وتقدم مع البسكويت.



الكمية: شخصان

المكونات

- ❖ 1/2 كوب عصير ليمون حامض.
- ❖ 1/2 كوب سكر.
- ❖ 1/2 كوب ماء.
- ❖ بياض بيضة واحدة.
- ❖ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.

طريقة التحضير

- 1 يخلط السكر مع الماء في قدر على نار خفيفة حتى يذوب السكر. يغلى بعدها المزيج وتخفف النار ويغلى المزيج من دون غطاء لمدة ١٠ دقائق تقريباً، ثم يترك ليبرد.
- 2 يضاف عصير الليمون الحامض المصفى وبرش الليمون الحامض إلى المزيج البارد ويخلط معه جيداً.
- 3 يسكب المزيج في صينية رقيقة ويحفظ في الثلاجة لمدة ساعة تقريباً أو حتى يجمد.
- 4 تخرج الصينية من الثلاجة وينقل المزيج إلى وعاء ويخفق بالشوكة ليصبح ناعماً. يضاف إليه بياض البيضة المخفوق ثم يعاد المزيج إلى الصينية ويوضع في الثلاجة حتى يجمد.
- 5 يسكب المزيج في أكواب طويلة ويزين بشرائح الليمون الحامض وأوراق النعناع.



الكمية: ٨ - ١٢ شخصا

المكونات

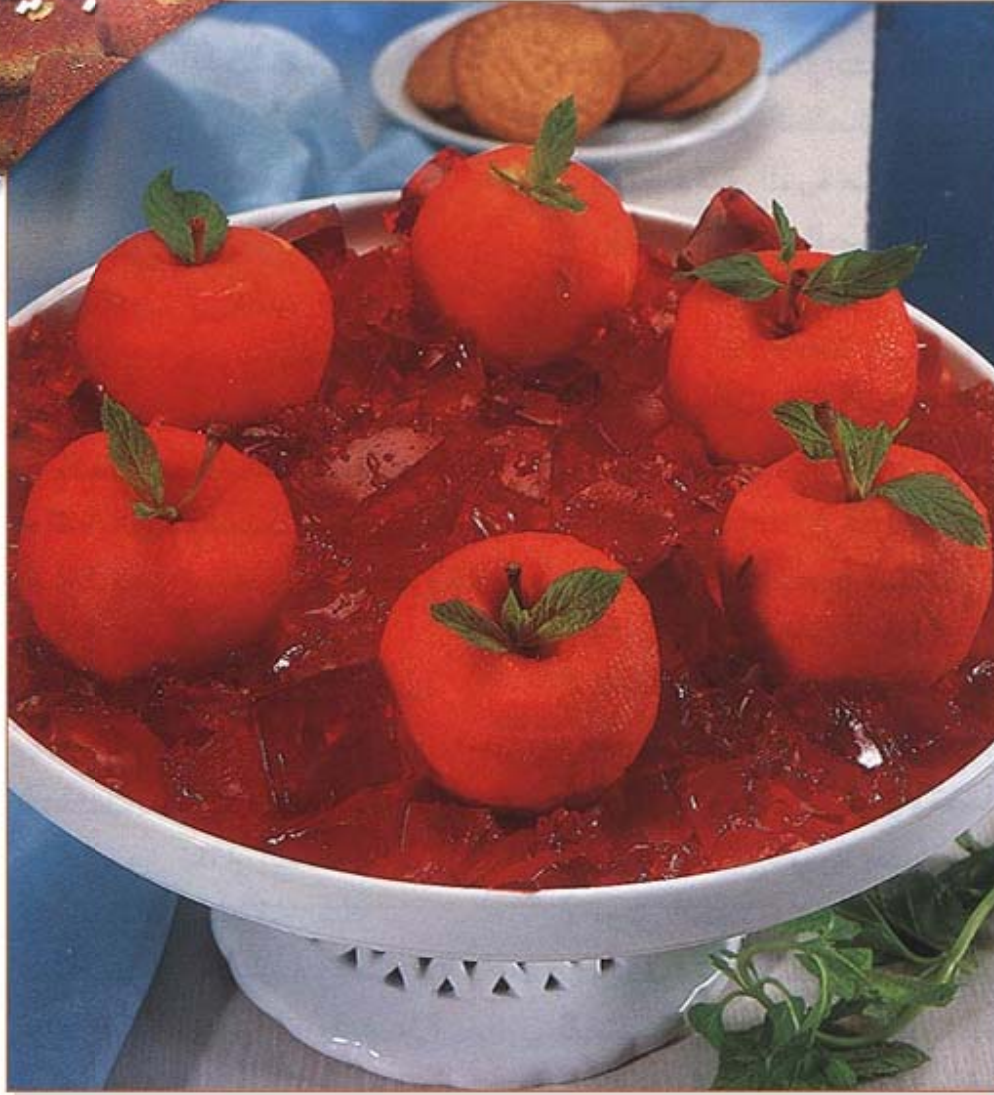
الحشوة	عجينة التارت
❖ ٢٠٠ غ جبنة قشدية .	❖ كوب ونصف كوب دقيق متعدد الاستعمالات.
❖ ١/٢ كوب كريما مخفوقة.	❖ ١/٤ كوب سكر ناعم.
❖ بياض بيضتين + ١/٢ كوب سكر.	❖ ١/٢ كوب زبدة.
❖ صفار بيضتين + ١/٢ كوب سكر.	❖ صفار بيضة واحدة.
❖ ملعقة صغيرة ونصف ملعقة بودرة جيلاتين.	❖ رشه فانيليا.
❖ ١/٤ كوب ماء لتذويب الجيلاتين.	
❖ ١/٢ كوب ماء.	
❖ ١/٢ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.	
❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.	
❖ بضعة قطرات من ملون الطعام الأخضر.	
❖ ٣ حبات كيوي.	

طريقة التحضير

- ❶ يخلط الدقيق مع الزبدة بالخلط الكهربي للحصول على مزيج مفتت خشن. يضاف إليه السكر مع صفار البيضة والفانيليا ويدعك المزيج للحصول على عجينة متكتلة في زاوية وعاء الخلاط.
- ❷ تلف العجينة بورقة نايلون وتوضع في البراد مدة ساعة، ثم ترق بين ورقتين من النايلون لتصبح دائرة كبيرة.
- ❸ تقطع العجينة إلى دائرة قطرها ٢٠-٢٢سم وتنقل إلى قالب تارت له قعر قابل للضغط. توخز العجينة بالشوكة وتغطى بورقة بارشمان وتملأ بالفول أو الحمص لتفادي انتفاخها أثناء الخبز. تخبز العجينة على هذا النحو لمدة ٢٠ دقيقة في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فنهايتها، ثم تنزع عنها حبات الفول أو الحمص وورقة البارشمان ويتابع خبزها في الفرن لتتضج وتشقر حوافها ثم تترك جانبا لتبرد.

طريقة تحضير الحشوة

- ❶ يذوب الجيلاتين في ربع كوب من الماء.
- ❷ يخلط مقدار نصف كوب ماء مع صفار البيض المخفوق جيدا ومع ١/٢ كوب من السكر على نار متوسطة لمدة ٥ دقائق تقريبا. يضاف إليه الجيلاتين المذوب ويحرك معه ليذوب جيدا. يترك المزيج جانبا ليبرد قليلا.
- ❸ تخفق الجبنة القشدية وتضاف إلى مزيج الكاسترد مع ملون الطعام وعصير الليمون الحامض وبرشه.
- ❹ يخفق بياض بيضتين ليصبح قشديا ويضاف إليه مقدار نصف كوب سكر. يسكب هذا الخليق فوق مزيج الكاسترد وتضاف إليه الكريما المخفوقة.
- ❺ تصب الحشوة فوق التارت وتحفظ في البراد طوال الليل، ثم تزين بشرائح الكيوي المقشرة وحبات الفراولة.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ ٦ إلى ٨ تفاحات صفراء صغيرة إلى متوسطة الحجم.
- ❖ ٦ علبتان من الجيلو الأحمر بنكهة الفراولة.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء ساخن.
- ❖ ملعقة طعام من مسحوق الجيلاتين.
- ❖ كوب ماء بارد.
- ❖ أوراق نعناع طازجة للزينة.

طريقة التحضير

- ١ تقشر التفاحات وتنزع بذورها ويحتفظ بأعناقها.
- ٢ يوضع الجيلو في قدر يضاف إليه الماء الساخن، ويحرك بملعقة بعد ذلك يضاف الماء البارد ومسحوق الجيلاتين يخلط الكل معاً على النار حتى يبدأ المزيج بالغليان. تضاف التفاحات إلى المزيج وتطهى معه مع ضرورة قلبها من جانب لآخر حتى تستوي تماماً لكن دون أن يتغير شكلها.
- ٣ تخرج التفاحات من القدر وتترك جانباً حتى تبرد.
- ٤ يسكب الجيلو المتبقي في صينية أو طبق ويوضع في البراد حتى يجمد.
- ٥ يقطع الجيلو إلى مربعات مثل حبات الكريستال وتصف على حول التفاح.
- ٦ تزين التفاحات بأوراق النعناع الطازجة وتقدم كحلوى منعشة.
- ٧ يمكن تقديم الكريما الطازجة المخفوقة مع هذه الحلوى.



المكونات

الكمية: ١٢ قطعة

كريمة باتيسيير	عجينة التارت
❖ كوكيا حليب.	❖ كوكيا دقيق.
❖ ١/٤ كوكب وملعقة طعام سكر.	❖ ٣/٤ كوكب سكر ناعم.
❖ ٣ ملاعق طعام ونصف دقيق ذرة أو نشاء ذرة.	❖ رشة فانيليا.
❖ صفار ٤ بيضات.	❖ ٢٠٠ غ زبدة في حرارة الغرفة.
❖ رشة فانيليا.	❖ قالب تارت مستطيل مقاس ٢٠ × ٢٨ سم
❖ قشرة ليمونة حامضة.	❖ ذو حواف مضلعة وقعر متحرك.
❖ ١/٤ كوكب قشطة معلبة.	

الحشوة

- ❖ ٤ أو ٥ تفاحات صفراء.
- ❖ وصفة الكريمة باتيسيير.
- ❖ ٢ أو ٣ ملاعق طعام مربى مشمش.
- ❖ رشة قرفة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الدقيق في خلاط مع السكر والفانيليا والزبدة حتى تتكثف العجينة على جانب واحد من الخلاط.
- ٢ تلف العجينة بكيس نايلون وتوضع في البراد لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ تخرج العجينة من البراد. يرش الدقيق فوق فوطة مطبخ أو قطعة نايلون وترق العجينة فوقها على شكل مستطيل أكبر من حجم القالب. تمد العجينة في قالب التارت، وتوخز بالشوكة وتوضع في الثلاجة لمدة ساعة.
- ٤ تخرج عجينة التارت من الثلاجة وتبطن بورق البارشمان وتغطي بحبات الفاصوليا أو الحمص. تخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٢٠ دقيقة. تزال بعدها حبات الفاصوليا وورق البارشمان، ويتابع خبز العجينة حتى تستوي وتشقر.
- ٥ تترك العجينة جانبا حتى تبرد.

تحضير الحشوة

- ١ تقشر التفاحات وتقطع إلى أرباع ومن ثم إلى شرائح رقيقة.
- ٢ يحمى الحليب في قدر مع قشرة الليمون حتى يغلي، ثم تطفأ النار.
- ٣ تخرج قشرة الليمون من القدر ويترك الحليب جانبا.
- ٤ في وعاء آخر يخلط دقيق الذرة مع صفار البيض والسكر، ويخفق المزيج بالمخفقة أو الشوكة ويضاف إليه الحليب تدريجيا.
- ٥ ينقل المزيج إلى القدر ويطهى على النار حتى يتكثف. يحرك المزيج طوال الوقت حتى لا يتكثف.
- ٦ تطفأ النار وتضاف الفانيليا والكريمة إلى القدر.
- ٧ تنقل الكريمة باتيسيير إلى طبق مسطح وتغطي بإحكام بواسطة ورق النايلون اللاصق وتترك جانبا حتى تبرد تماما.
- ٨ تبسط الكريمة على عجينة التارت الباردة، ثم تصف شرائح التفاح كما هو مبين في الصورة.
- ٩ يحمى الفرن وتخبز فيه التارت حتى تحمر حواف التفاح الخارجية.
- ١٠ تخرج التارت من الفرن ويدهن سطحها بمربى المشمش وتقدم باردة أو ساخنة. ويوضع ما تبقى من التارت في البراد.



الكمية: ٤-٥ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ونصف كوب ماء مغلي.
- ❖ علبتا جيلاتين بنكهة الفراولة.
- ❖ كوب ونصف كوب ماء مغلي.
- ❖ علبتا جيلاتين بنكهة الفراولة.
- ❖ كوب من كوكتيل الفواكه المصفى.
- ❖ كوب من عصير البرتقال البارد.

طريقة التحضير

- ١ يسكب الماء المغلي فوق الجيلاتين في وعاء كبير ويترك الوعاء جانباً مدة دقيقتين حتى يذوب الجيلاتين تماماً.
- ٢ يخلط عصير البرتقال البارد مع مكعبات الثلج للحصول على مقدار كوب وربع الكوب.
- ٣ يضاف هذا الخليط إلى الجيلاتين مع التحريك المستمر، حتى الحصول على خليط كثيف قليلاً (بقوام بياض البيض غير المخفوق). ترفع كل قطع الثلج المتبقية ويحفظ خليط الجيلاتين في البراد، مع الاحتفاظ بكوب من الجيلاتين جانباً.
- ٤ تضاف نصف كمية الكريما المخفوقة إلى بقية الجيلاتين وتخلط معه للحصول على مزيج ناعم.
- ٥ يسكب المزيج في وعاء ويحفظ في البراد لمدة ٣٠ دقيقة حتى يجمد من دون أن يقسو.
- ٦ يسكب كوكتيل الفواكه فوق الجيلاتين المحتفظ به جانباً ويوزع هذا الخليط بعناية فوق الطبقة القشدية في الوعاء.
- ٧ يحفظ الوعاء في البراد لمدة ٣ ساعات حتى يجمد محتواه.
- ٨ يزين الطبق ببقية الكريما المخفوقة ويقدم بارداً.



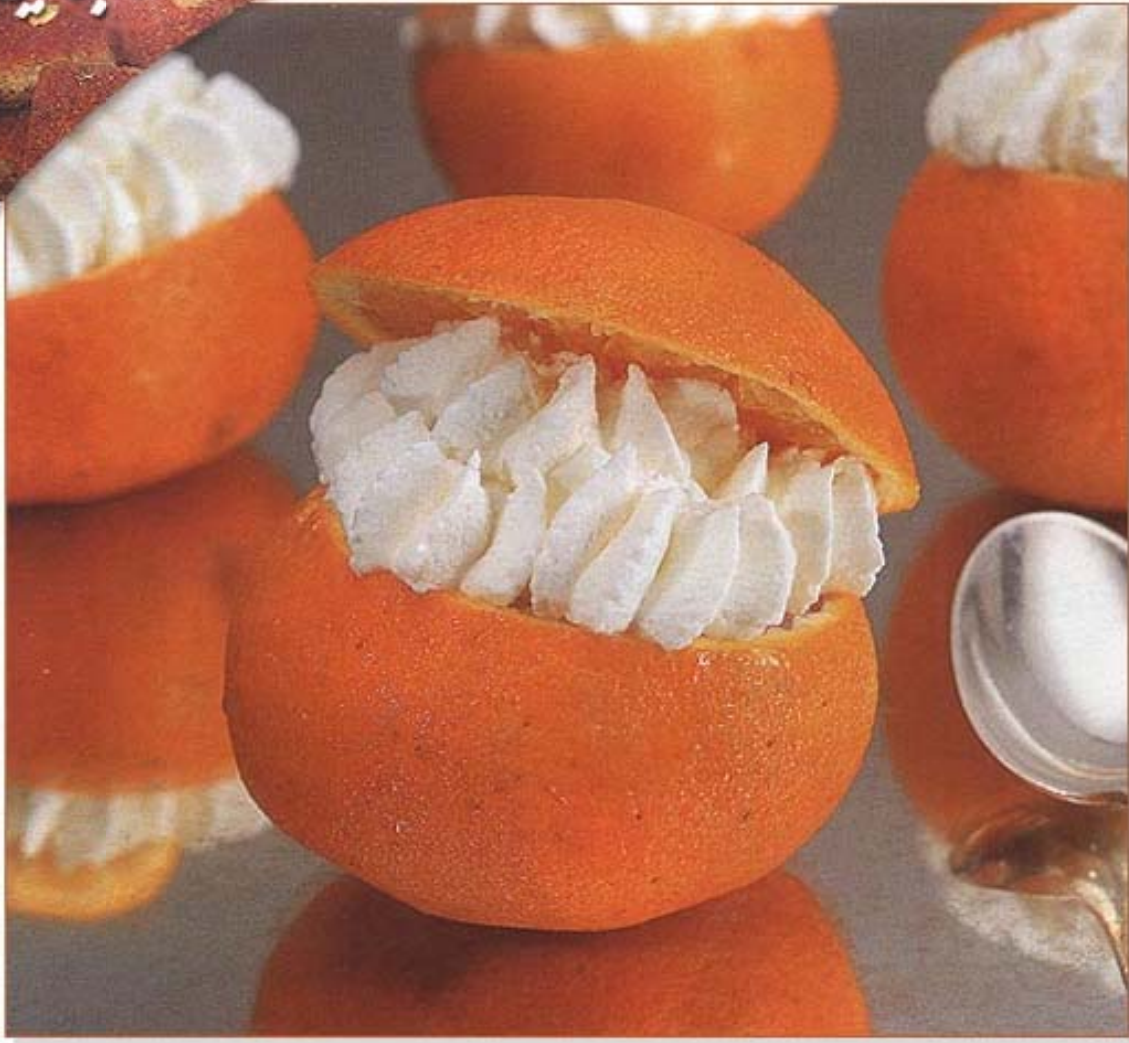
الكمية: ١٢ شخصاً

المكونات

- ❖ ٤ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ ١/٢ كوب سكر عادي.
- ❖ ١/٢ كوب سكر ناعم.
- ❖ رشة مسحوق فانيليا.
- ❖ فراولة حمراء طازجة.
- ❖ كيوي مقشر ومقطع شرائح.
- ❖ كوب وربع كوب كريمة مخفوقة.

طريقة التحضير

- ١ يحمي الفرن للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت.
- ٢ تبطن صينيتان بورق البارشمان.
- ٣ تستعمل قطعة بسكويت دائرية قطرها ٨ سم لإعداد ١٢ دائرة ورقية. تصف هذه الدوائر في الصينيتين، على أن تكون الجهة المرسومة بقلم الرصاص إلى الأسفل.
- ٤ يوضع بياض البيض في وعاء جاف متوسط الحجم، ويخفق بالمخفقة الكهربائية حتى تتكون رغوة ناعمة. يضاف السكر العادي تدريجياً إلى بياض البيض، مع استمرار الخفق حتى يصبح المزيج كثيفاً ولامعاً ويذوب كل السكر. تطفأ الآلة ويضاف السكر الناعم إلى محتوى الوعاء ويخلط معه بالمعلقة الخشبية، ويضاف مسحوق الفانيليا.
- ٥ يسكب المرنغ فوق الدوائر الورقية باستعمال كيس حلويات له رأس زخرفي.
- ٦ تخبز الصينيتان في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة، ثم يطفأ الفرن وتترك الصينيتان لتبردا فيه.
- ٧ توزع قطع المرنغ الباردة على أطباق فردية وتزين بالكريمة الطازجة المخفوقة وشرائح حبات الفاكهة. تقدم قطع المرنغ كحلوى خفيفة ومنعشة. ويمكن استعمال البوظة بدل الكريمة حسب الرغبة.



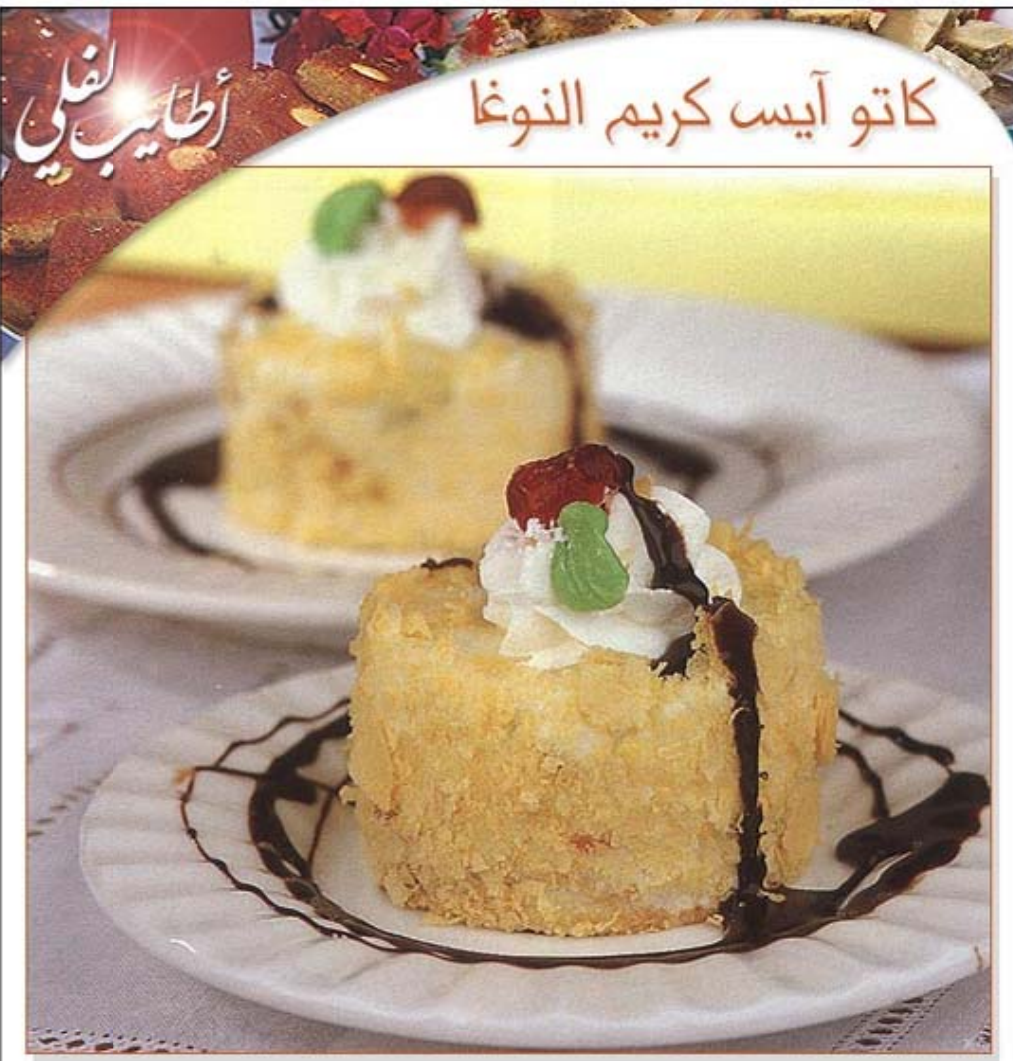
الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ماء.
- ❖ ٥ إلى ٦ حبات ليمون أفندي.
- ❖ ملعقة صغيرة من برش قشرة الأفندي.
- ❖ بياض بيضتين.
- ❖ كوب عصير ليمون أفندي.
- ❖ كوب سكر.

طريقة التحضير

- ١ يقطع قسم من أعلى كل حبة أفندي.
- ٢ تفرغ حبات الأفندي بعناية وتعصر للحصول على كوب من العصير.
- ٣ يخفق بياض البيض حتى يصبح أبيض وكثير الرغوة.
- ٤ في وعاء آخر يخلط عصير الأفندي مع السكر والماء حتى يذوب السكر تماماً.
- ٥ يخلط بياض البيض مع مزيج العصير. ويصب المزيج في آلة الأيس كريم ويخلط حتى يصبح كثيفاً.
- ٦ يسكب هذا الجيفريه في حبات الأفندي الفارغة ويغلى بالقسم المقطوع من حبة الأفندي، ثم يزين بالكريما المخفوقة ويحفظ في الثلاجة لمدة ٥ إلى ٦ ساعات ويقدم بارداً.



أطبايب لفاي

كاتو آيس كريم النوغا

الكمية: ٦ قطع

المكونات

- ❖ ٦ شرائح كاتو جاهز.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ ثلث كوب ماء.
- ❖ بياض بيضتين.
- ❖ ثلث كوب لوز مقشر ومفروم.
- ❖ ثلث كوب فاكهة مجففة متنوعة.
- ❖ ثلث كوب كرز مسكر.
- ❖ كوب وربع كوب كريما مخفوقة.
- ❖ قرون بسكويت مطحونة.

طريقة التحضير

- ١ توضع شريحة كاتو في كل دائرة من الدوائر المعدنية الست.
- ٢ يخلط السكر مع الماء في قدر ذات قعر سميكة ويسخن على النار قليلاً مع التحريك حتى يذوب السكر. يغلى الماء والسكر من دون تحريك لمدة ٥ دقائق أو حتى يتكون القطر لكن من دون أن يحمر.
- ٣ في غضون ذلك يخفق بياض البيض ليصبح لامعاً وجامداً، يسكب القطر الساخن على شكل خيط رفيع فوق مرنج بياض البيض، مع ضرورة الخفق المستمر إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وقشدياً. يتابع الخفق ليصبح المزيج بارداً.
- ٤ يضاف اللوز المفروم والفاكهة المجففة والكرز المسكر إلى مزيج المرنج ويحرك الخليط جيداً.
- ٥ يوزع هذا المزيج على الدوائر المعدنية الست فوق شرائح الكاتو، بعد ذلك تغطى الدوائر وتحفظ في الثلاجة لمدة ٥ ساعات أو حتى تجمد.
- ٦ تفرغ البوظة من الدوائر المعدنية وتغمس في البسكويت المطحون ثم تزين بالقليل من الكريما المخفوقة مع حبة كرز مسكرة وتعاد إلى الثلاجة حتى يحين موعد التقديم.
- ٧ تقدم البوظة مع صلصة الشوكولا أو الفراولة.



الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

- ❖ ملعقة طعام قهوة سريعة الذوبان.
- ❖ ملعقة طعام ماء ساخن.
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ كوبان ونصف كوب كريما مخفوقة.
- ❖ تروفل الشوكولا
- ❖ ١٠٠ غ شوكولا سوداء مذوبة.
- ❖ ٦٠ غ زبدة مذوبة.
- ❖ ملعقتا طعام كريما مخفوقة.
- ❖ ملعقتا طعام سكر ناعم.

صلصة الشوكولا

- ❖ ١٠٠ غ شوكولا سوداء مذوبة.
- ❖ ١/٤ كوب زيت نباتي.

طريقة التحضير

طريقة تحضير تروفل الشوكولا

تخلط الشوكولا مع الزبدة في وعاء صغير. تضاف إليها الكريما والسكر الناعم. يحفظ المزيج في الثلاجة حتى يجمد ثم يقرص إلى كرات. تحفظ كرات التروفل في البراد حتى يحين موعد استعمالها.

طريقة تحضير صلصة الشوكولا

تخلط الشوكولا مع الزيت النباتي في وعاء صغير لتصبح ناعمة.

طريقة تحضير الآيس كريم

- ١ تذوب القهوة في الماء ثم تبرد.
- ٢ يخفق البيض والسكر في وعاء على نار خفيفة حتى يصبح المزيج كثيفاً وقشدياً من دون أن يغلي. يترك بعدها جانبا ليبرد.
- ٣ تخفق الكريما مع القهوة بالخللاط الكهربائي لتصبح كثيرة الرغوة. يضاف مزيج البيض برفق إلى الكريما ويسكب المزيج في قدر مسطحة ثم يغطى بورقة الألمنيوم ويحفظ في الثلاجة ليجمد ويتحول إلى آيس كريم.
- ٤ يوضع الآيس كريم في وعاء الخلاط الكهربائي ويخفق حتى ينعم.
- ٥ تسكب طبقة من الآيس كريم في قالب عميق سعته ٤ أكواب أو لتر مبطن بورق النايلون اللاصق. يسكب القليل من تروفل الشوكولا فوق الآيس كريم. تكرر العملية نفسها مع بقية الآيس كريم والتروفل.
- ٦ يغطى القالب بورقة الألمنيوم ويحفظ في الثلاجة لمدة ٥ - ٦ ساعات ثم يقلب رأساً على عقب وتنزع ورقة النايلون عن البومب قبل تزيينها بصلصة الشوكولا والبسكويت.



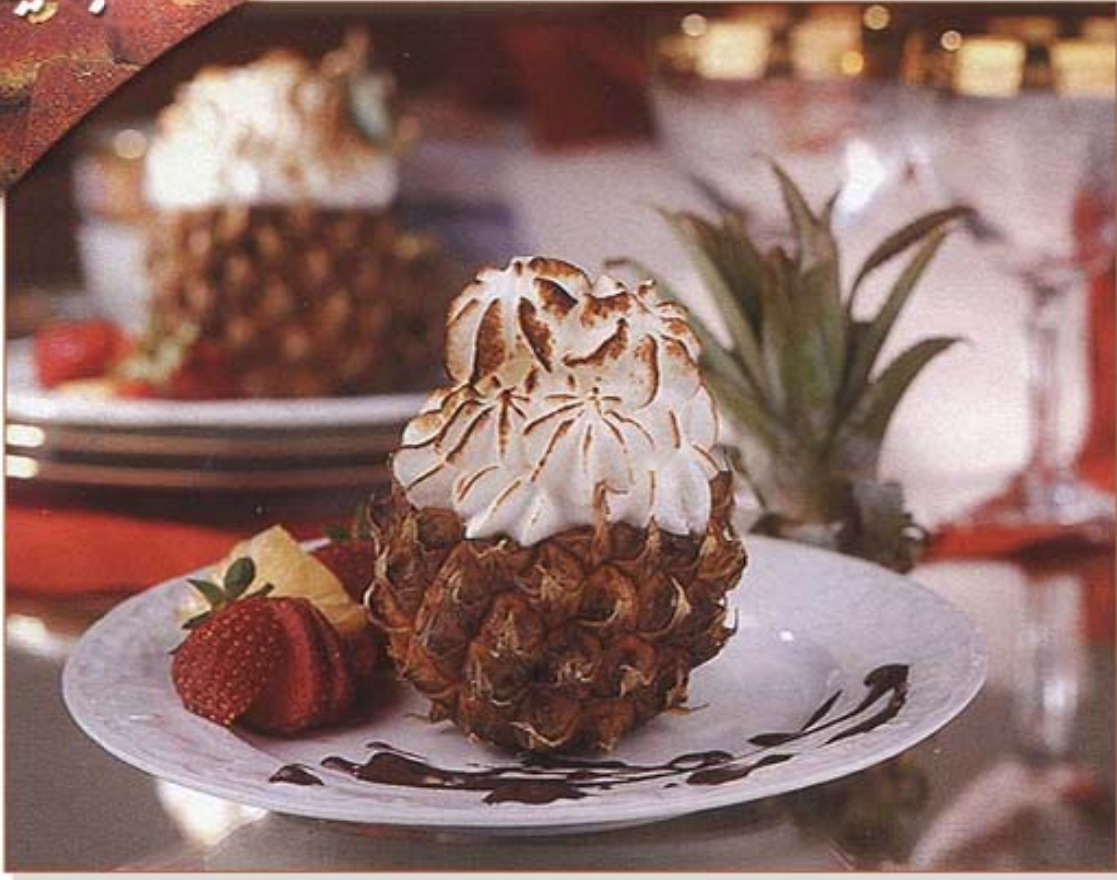
الكمية: ٤ أشخاص

المكونات

- ❖ ٥٠غ من لب المشمش.
- ❖ ملعقة طعام جيلاتين مع ٥ ملاعق طعام ماء.
- ❖ كوب كريما طازجة مخفوقة (كريما نباتية وكريما حيوانية).
- ❖ بياض بيضتين مخفوقتين مع ملعقتي طعام سكر.
- ❖ حبات مشمش مقطعة إلى نصفين.
- ❖ أكواب فايلو.
- ❖ أكواب الفايلو
- ❖ ١/٢ كوب زبدة مذوبة.
- ❖ ٨ رقائق عجينة فايلو جاهزة.
- ❖ ٤ قوالب أكواب مافن أو أكواب كاسترد يمكن إدخالها إلى الفرن.

طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض البيض مع مقدار ملعقتي طعام سكر للحصول على مرغ لامع.
 - ٢ يهرس المشمش الطازج أو المعبأ في الخلاط أو المطحنة اليدوية للحصول على ٣/٤ كوب من لب المشمش.
 - ٣ يذوب مسحوق الجيلاتين في ٥ ملاعق طعام من الماء.
 - ٤ تخفق الكريما النباتية مع ملعقة طعام من السكر حتى تتكثف، ثم تضاف إليها الكريما الحيوانية ويتابع الخفق لتصبح الكريما بيضاء وخفيفة.
 - ٥ يخلط لب المشمش مع الجيلاتين ثم يضاف الخليط إلى مرغ بياض البيض. بعد ذلك تضاف الكريما المخفوقة ويحرك الخليط بواسطة ملوق أو ملعقة خشبية أو شريط سلك للحصول على موس.
 - ٦ يوضع الموس في كيس حلويات ذي رأس زخرفي ويسكب في أكواب الفايلو أو أكواب الكاسترد.
 - ٧ يزين الموس بحبات المشمش المفلوق والمبرومة ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.
- تحضير أكواب الفايلو
- ١ تدهن قوالب المافن أو الكاسترد بالزيت.
 - ٢ تقطع كل رقاقة فايلو إلى قطعتين للحصول على ١٦ قطعة.
 - ٣ توضع الرقائق بشكل متراسب في الأكواب بمعدل ٤ رقائق في كل كوب. تدهن الرقائق بالزبدة وتخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٧ إلى ٨ دقائق، ثم تخرج من الفرن وتوضع جانبا.



الكمية: ٦ أشخاص

المكونات

- ٦ ملاعق طعام آيس كريم بنكهة الفانيليا
- أو جوز الهند لحنو الأناناس.
- مشعل.
- ٦ حبات أناناس صغيرة.
- بياض ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- ٣/٤ كوب سكر.
- رشة فانيليا.

طريقة التحضير

- ١ يقطع أعلى كل حبة أناناس ويغرف ليها بعناية.
- ٢ يفرم اللب إلى مكعبات ويخلط مع الآيس كريم ويحفظ في النلاجة ليجمد.
- ٣ تحشى كل حبة أناناس بالآيس كريم ثم تغطى بالمرنغ المحروق بالمشعل ليحمر قليلاً.

طريقة تحضير المرنغ

- ١ يخفق بياض البيض ليصبح زغباً، ثم يضاف إليه السكر والفانيليا تدريجياً ويتابع الخفق للحصول على مرنغ لامع وجامد.
- ٢ يوضع المرنغ في كيس حلويات له رأس زخرفي ويسكب فوق الآيس كريم في الأناناس لتغطيته جيداً.
- ٣ يحرق المرنغ بعناية بواسطة مشعل ثم يوضع الأناناس المحضر في النلاجة حتى يحين موعد التقديم.



الكمية: ١٢ قطعة

المكونات

كريم باتيسير	العجينة الأساسية
❖ كوبا حليب.	❖ كوب ماء.
❖ نصف كوب من السكر.	❖ ٦٠ غ زبدة.
❖ ١/٤ كوب دقيق ذرة.	❖ كوب دقيق.
❖ صفار ٣ بيضات.	❖ ٤ بيضات.
❖ رشة فانيليا.	❖ رشة ملح.
❖ برش ليمونة حامضة.	
❖ ملعقة صغيرة زبدة.	

طريقة التحضير

- ١ يسخن الماء في قدر وتضاف إليه الزبدة. تترك القدر على النار حتى تذوب الزبدة.
- ٢ يضاف الدقيق ويخلط مع الماء حتى نحصل على عجينة منكتلة. تحرك العجينة لمدة دقيقتين، ثم تطفأ النار وتترك العجينة حتى تبرد.
- ٣ توضع العجينة في الخلاط ويضاف إليها البيض بيضة تلو الأخرى حتى تصبح العجينة طرية ودبقة.
- ٤ تحضر صينية غير لاصقة يسكب فيها كل مرة ملء ملعقة طعام من العجينة بواسطة ملعقة أو ملوق، على أن تكون الدوائر المسكوبة بعيدة عن بعضها مسافة كافية لأنها ستنتفخ.
- ٥ تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت حتى تزهق قطع البات آشو وتصبح قاسية، أي بعد حوالي ٣٥ أو ٤٠ دقيقة. تخرج قطع البات آشو من الفرن وتترك حتى تبرد تماما.
- ٦ تحشى القطع بكريم الباتيسير ويرش فوقها السكر الناعم وتقدم.

تحضير الكريم باتيسير

- ١ يغلى الحليب مع برش الليمون الحامض في قدر.
- ٢ في وعاء آخر، يخلط السكر مع صفار البيض ودقيق الذرة.
- ٣ يستعمل القليل من الحليب المغلي لترقيق مزيج البيض. يضاف الحليب المتبقي ويعاد الخليط إلى القدر ويطهى حتى يتكثف الكاسترد.
- ٤ تطفأ النار ويترك الكاسترد ليبرد قبل أن تضاف إليه الزبدة والفانيليا.
- ٥ تسكب هذه الكريما في طبق مسطح وتغطى بورق النايلون اللاصق وتترك حتى تبرد، ثم تحفظ في البراد.



الكمية: ١٢ قطعة

المكونات

كريمة باتيسيير	العجينة الأساسية
❖ كوبا حليب.	❖ كوب ماء.
❖ نصف كوب من السكر.	❖ ٦٠ غ زبدة.
❖ ١/٤ كوب دقيق ذرة.	❖ كوب دقيق.
❖ صفار ٣ بيضات.	❖ ٤ بيضات.
❖ رشة فانيليا.	❖ رشة ملح.
❖ برش ليمونة حامضة.	
❖ ملعقة صغيرة زبدة.	
❖ ١٥٠ غ من الشوكولا الغامقة (نصف حلوة).	

طريقة التحضير

- ١ يسخن الماء في قدر وتضاف إليه الزبدة. تترك القدر على النار حتى تذوب الزبدة.
- ٢ يضاف الدقيق ويخلط مع الماء حتى نحصل على عجينة متكتلة. تحرك العجينة لمدة دقيقتين، ثم تطفأ النار وتترك العجينة حتى تبرد.
- ٣ توضع العجينة في الخلاط ويضاف إليها البيض بيضة تلو الأخرى حتى تصبح العجينة طرية ودقيقة.
- ٤ توضع العجينة في كيس الحلويات وتسكب على شكل أصابع طولها ٧ إلى ٨ سم. تصف هذه الأصابع فوق صينية خبز غير لاصقة وتخبز بالطريقة نفسها.
- ٥ تقطع الأصابع المخبوزة مثل السنديش، وتحشى بالكريمة باتيسيير.
- ٦ تقلب قطع الإكلير على الوجه السفلي أي المسطح وتمسح بالشوكولا المذوبة باستعمال ملوق أو سكين.

تحضير الكريمة باتيسيير

- ١ يغلى الحليب مع برش الليمون الحامض في قدر.
- ٢ في وعاء آخر، يخلط السكر مع صفار البيض ودقيق الذرة.
- ٣ يستعمل القليل من الحليب المغلي لترقيق مزيج البيض. يضاف الحليب المتبقي ويعاد الخليط إلى القدر ويطهى حتى يتكثف الكاسترد.
- ٤ تطفأ النار ويترك الكاسترد ليبرد قبل أن تضاف إليه الزبدة والفانيليا.
- ٥ تسكب هذه الكريما في طبق مسطح وتضاف إليها ١٥٠ غ من الشوكولا الغامقة (نصف حلوة) المفرومة إلى الكريما وهي لا تزال ساخنة وتغطى بورق النايلون اللاصق وتترك حتى تبرد، ثم تحفظ في البراد.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

المكونات

- ٦ تفاحات صفراء مفرومة
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ٣٠٠ إلى ٣٥٠ غ بسكويت زبدة مطحون خشناً.
- ٣ ملاعق طعام دقيق.
- ٣ ملاعق طعام زبدة بحرارة الغرفة.
- الكرايمب
- ١/٢ كوب كريمة طازجة سائلة.
- ١/٢ كوب سكر محروق بلون ذهبي.
- ملعقة صغيرة زبدة.

طريقة التحضير

- ١ تقطع كل تفاحة إلى أربع قطع، ثم تقشر وتقطع إلى مكعبات صغيرة.
- ٢ تخبز مكعبات التفاح في الميكروويف لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى تستوي. وفي حال عدم توفر ميكروويف توضع قطع التفاح في صينية غير لاصقة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة أو أكثر حتى تستوي.
- ٣ تخرج قطع التفاح من الفرن أو الميكروويف وتترك جانباً لتبرد، ثم تعصر للتخلص من العصير الفائض.
- ٤ يسكب التفاح في حلقات دائرية معدنية فارغة القعر موضوعة في صينية مبطنه بورق البارشمان ويضغط عليه بقوة.

تحضير الطبقة العلوية

- ١ يطحن بسكويت الزبدة على نحو خشن ويخلط مع الزبدة الطرية والقرفة والدقيق. يسكب مقدار ملعقة أو ملعقتي طعام من هذا الخليط فوق دوائر التفاح، ويضغط عليها جيداً.
- ٢ تخبز دوائر التفاح في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى يشقر سطحها.
- ٣ تخرج دوائر التفاح من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تفرغ من القوالب وتصف في طبق التقديم.
- ٤ يضغط على القوالب نحو الأسفل وتسكب صلصة الكاراميل فوقها وحولها. توضع ملعقة من آيس كريم الشانيليا قرب كل دائرة وتقدم الدوائر فاترة بمثابة حلوى لذيذة بعد الوجبات.

تحضير الكاراميل

- ١ يحرق السكر في مقلاة غير لاصقة حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً. تطفأ النار وتضاف الكريما إلى السكر المحروق. يفترض أن تظهر الفقاعات في المزيج.
- ٢ يحرك المزيج بملعقة خشبية حتى يصبح ناعماً وتضاف الزبدة.
- ٣ يسكب الخليط في وعاء ويقدم مع كرايمب التفاح أو أي نوع من الحلوى أو المثلجات.



الكمية: ٨-١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب ماء.
- ❖ ٨٠ غ زبدة مفرومة.
- ❖ كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقة طعام مسحوق كاكاو داكن اللون.
- ❖ ٤ بيضات.
- ❖ ١٠٠ غ شوكولا سوداء مذوية.
- ❖ شوكولا سائلة للشرب.
- ❖ حشوة موس الشوكولا
- ❖ ١٢٥ غ جبنة قشدية طرية (نصف كوب).
- ❖ ثلثا كوب سكر.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ كوب وثلثا الكوب شوكولا بيضاء مذوية.
- ❖ كوبيان ونصف كوب كريما مخفوقة.

طريقة التحضير

- ١ يخلط الماء مع الزبدة في قدر متوسطة على النار حتى الغليان. يحرك المزيج حتى تذوب الزبدة.
- ٢ يضاف الدقيق المنخول والكاكاو دفعة واحدة، ويحرك الخليط بسرعة على النار حتى يتحول إلى كتلة عجينة.
- ٣ ينقل المزيج إلى وعاء صغير ويخفق بالخلط الكهربي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة ويخفق المزيج ليصبح كثيفاً ولامعاً بعد إضافة كل بيضة.
- ٤ يسكب المزيج بواسطة ملعقة طعام على شكل دوائر بعيدة عن بعضها مسافة ٤سم فوق صينية مدهونة قليلاً بالزبدة.
- ٥ تخبز الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ١٥-٢٠ دقيقة تقريباً أو حتى تنتفخ الأقراص.
- ٦ يفتح ثقب صغير في قاعدة كل قرص بواسطة سيخ خشبي وتترك الأقراص لتبرد على مصبع حديدي.
- ٧ يقسم كل قرص إلى نصفين بالعرض ويفرغ منه اللب غير الناضج بواسطة ملعقة صغيرة. تعاد الأنصاف السفلية للأقراص إلى صينية الخبز وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ١٠ دقائق أو حتى تصبح هشة، ثم تترك لتبرد على مصبع حديدي.
- ٨ توضع الشوكولا المذوية في كيس حلويات صغير وتضخ على شكل دوائر قطرها ٨سم على ورق بارشمان، على أن تكون حركة الضخ مستمرة وتتشابك الدوائر في ما بينها للحصول أخيراً على ٨ دوائر كاملة (للزينة).
- ٩ تحشى أنصاف الأقراص بموس الشوكولا وتغطى بالأنصاف العلوية وتقدم الأقراص مع دوائر الشوكولا بعد رش الشوكولا السائلة عليها.

تحضير حشوة موس الشوكولا

تحقق الجبنة القشدية مع السكر و صفار البيض بالخلط الكهربي للحصول على مزيج ناعم. ومباشرة قبل أن تجمد الشوكولا المذوية، تضاف إلى مزيج الجبنة ثم تضاف الكريما المخفوقة على دفعتين. وأخيراً يغطى موس الشوكولا ويحفظ في البراد.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

المكونات

- ❖ كوب سمنة نباتية بنكهة الزبدة.
- ❖ كوب ونصف كوب سكر أسمر أو سكر أبيض.
- ❖ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ❖ ثلاثة أكواب ونصف كوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باوذر.
- ❖ ملعقتان صغيرتان قرفة.
- ❖ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- ❖ رشة كبش قرنفل.
- ❖ ١/٢ كوب حليب حامض (نصف كوب حليب + عصير ليمون حامض).
- ❖ كوب زبيب خال من البذور.
- ❖ كوب جوز مفروم خشنا.
- ❖ كوب بلح مفروم ومنظف من النوى.

طريقة التحضير

- ١ تخفق السمنة النباتية مع الزبدة لتصبح قشدية. يضاف إليها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخفق معها جيداً.
- ٢ تنخل المكونات الجافة مع بعضها وتضاف إلى المزيج القشدي بالتناوب مع الحليب الرائب.
- ٣ يضاف من ثم الجوز والبلح ويخلط المزيج جيداً.
- ٤ يسكب هذا المزيج بواسطة ملعقة صغيرة على شكل دوائر على صينية مدهونة بالزبدة.
- ٥ تخبز الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.

للحصول على مقدار كوب ونصف كوب من السكر الأسمر يجب ضغط السكر في الكوب بمئتين ملعقة للحصول على الكمية الصحيحة من السكر.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

المكونات

- ❖ كوبان ونصف كوب دقيق.
- ❖ ١/٢ علبة زبدة صغيرة مذوبة.
- ❖ ١/٢ كوب زيت نباتي.
- ❖ بيضة واحدة.
- ❖ ملعقة طعام حليب.
- ❖ ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- ❖ ١/٢ علبة جبنة قشدية (١٠٠غ).
- ❖ حبة البركة.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام ماء أو مايكفي لدعك الجبنة.
- ❖ صفار بيضة واحدة.
- ❖ ملعقة صغيرة حليب.

طريقة التحضير

- ١ يوضع الدقيق في وعاء وتفتح في وسطه فجوة. يصب داخل الفجوة الزبدة والزيت النباتي والبيض والمحلب والسكر الناعم والجبنة القشدية وحبة البركة والباكينغ باودر والماء. تدعك العجينة حتى تطرى وتتماسك. يضاف إليها الماء بملعقة الطعام إذا لزم الأمر.
- ٢ تقصر العجينة على أشكال مختلفة وتدهن بصفار البيض ثم توضع في صينية خبز غير لاصقة أو صينية عادية مدهونة بقليل من الزيت وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تشقر. يقدم الكعك مع القهوة أو الشاي أو العصير، وترش بذور السمسم فوقه حسب الرغبة.