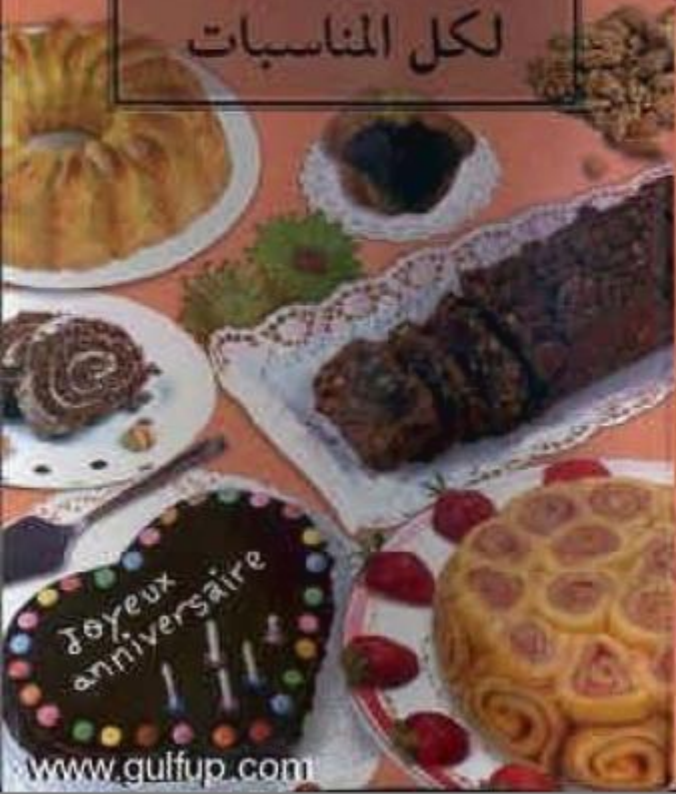


رشيمة أمهاوش

كيك لكل المناسبات



www.gulfup.com



gulfup.com
Bliss Print



كيك ملفوف بالحامض

المقادير :

العجين :	الكريمة :
- 4 بيضات	- 400 غ من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن	- 100 غ من السكر الصفيل
- 125 غ من مسحوق السكر	- 2 من أوراق الجيلاتين
- كيس من الفانيلا	- ملعقة شاي كيرنان من الماء البارد
- 75 غ من الدقيق	- 5 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 50 غ من مسحوق الماييزينا	للحزين :
- 1/2 كيس من خميرة الخبوز	- 1/2 علبة من رقائق اللوز (60 غ)

طريقة التحضير :



1] يطراب كهربائي و بأقصى 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 الماييزينا و الخميرة حتى تتجانس جميع العناصر.

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

4] خلال هذه الأثناء، نيسط ورقة السولفوريزي فوق طاولة و نرشها بقبل من السكر الصفيل. نخرج الكيكة من الفرن و نقلها مباشرة فوق الورقة. نلثل منديلا نظيفا و نيسطه فوق الكيكة لتسهيل إزالة ورقة السولفوريزي الطوية بسرعة. نلف الكيكة و ورقة السولفوريزي السفلية معا و ذلك كي لا تتكسر الكيكة و تسهل إعادة لهما عندما تبرد. نحفظ بذلك لمدة 5 دقائق.



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

5] نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تصبح ليثة، 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 دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم. نعد لث الكيكة ثم نضعها في طبق و ندهنها جيدا بالكريمة. ندخلها الثلاجة لمدة نصف ساعة.

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



كيك 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 الزقيفة
- كأس كبير من الخليب
- 155 غ من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

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

تضيف الكوك، السميدة الزقيفة، الخليب و الدقيق المخلط مع الخميرة و تستمر في الخلط بالطراب اليدوي.

تدهن قالب بالزبدة و ترشه بقليل من الدقيق ثم نرفع فيه العجين. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريبا أو حتى يتحمر الكيك، نتركه يبرد قليلا و تقدمه.



كيك الكوك



المقادير :

- 185 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر
- كبش من القانيل
- 3 بيضات
- 100 غ من الكوك
- كأس من الباغورث
- 40 غ من مسحوق المازينا
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 185 غ من الدقيق
- 5 ملاعق كبيرة من مرير الشمس
- 4 ملاعق كبيرة من الكوك

طريقة التحضير :

في إناء نختف بالطراب الكهربائي الزبدة مع مسحوق السكر و القانيل حتى تحصل على كريمة متماسكة. نضيف كلا من البيض، الكوك، الباغورث، مسحوق المازينا، الخميرة و الدقيق، نستمر في الخفق حتى تتجانس جميع العناصر. ندهن قالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق ثم نرفع فيه عجين الكيك و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكيننا ووسطه، يجب أن يخرج نظيفاً)، نزيل الكيك من القالب و ندعه يبرد قليلا. ندهن الكيك بعربي الشمس و ترشه بالكوك ثم نقدمه بارداً.



كيكة بالجبن والمرين

المقادير :

- العجين :
- أنظر الصفحة 2
- رلافة صغيرة من مرين الغراولة
- السيرو :
- أنظر الصفحة 8
- الكريمة :-
- 200 غ من الجبن الطري (ريكوطا)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفيل
- ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض محكوكة
- 6 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 2 من أوراق الجيلاتين
- ملعقتان كبيرتان من الماء البارد

طريقة التحضير :

تحضر عجين الكيكة و تلتفها كما هو مبين في طريقة الصفحة 3. تيسط الكيكة، تدخلها يدوي بالقراولة دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم ثم نعيد لفتها مع إزالة الوتفة.



نقطعها إلى دوائر عرضها 1,5 سم.



تصفى ثلثي لفائف الكيكة في قعر و جوانب أنية و تسقيها بالسيرو.



تحضير الكريمة - تخلط الجبن الطري في الطحانة الكهربائية مع السكر الصفيل، قشيرة الحامض و ملعقة كبيرة من عصير الحامض إلى أن تتجانس هذه العناصر.



نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد ليضع دقائق لتلين. نصلبها و نضعها في كاسرول على نار هادئة مع خمس ملاعق من عصير الحامض. نخلط لمدة 3 دقائق و نرفع الكاسرول من فوق النار. حين يبرد السائل قليلا نمزجه مع كريمة الجبن و نحرك الكل.

نفرغ الكريمة فوق لفائف الكيكة الموجودة في الأنية و نحفظ بهذه الأخيرة في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرجها و تصفى فوقها لفائف الكيكة المتبقية ثم نعيدها مرة أخرى إلى الثلاجة ليضع ساعات حتى تتماسك، عند التقديم نقلب الكيكة في طبق. نقدم باردة مزينة بالقراولة.



كيكة بالإجاص

المقادير :

- 1 كغ من الإجاص
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سليمة)
- 3 ملاعق كبيرة من مربي الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من السكر الحبيب العجيين
- 250 غ من بودرة اللوز
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 80 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 40 غ من الدقيق
- 1/2 كيس من خميرة اخلوي السبيرو
- كأس كبير من الماء
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- كأس شاي من مسحوق السكر (سليمة)
- كيس من الشايلا

طريقة التحضير :

لتحضير عجينة الكيك نخفق بودرة اللوز مع البيض بالمراب الكهربائي. نضيف كلا من مسحوق السكر، الزبدة المذابة، ماء الزهر، الدقيق والخميرة ثم نستمر في الخفق حتى تتجانس هذه العناصر. ندهن قالب الكيك بالزبدة ونرشه بقليل من الدقيق، نغزغ فيه العجين و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا.



نعمل الإجاص، نقشره و نقطعه إلى شرائح ثم نضعه في مقلاة فوق النار مع نصف كأس شاي من الماء و مسحوق السكر. نحرك قليلا بملعقة خشبية إلى أن يتعسل و يصبح لونه ذهبيا.



نقطع الكيك بالسكين في الوسط إلى دائرتين.



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



ندهن بمرسي الفراولة القطعة السفلية و السقية بالسبيرو. و نصفف فوقها الإجاص المعسل مع الاحتفاظ بضع قطع للتزيين.



تغطي بقطعة الكيك العلوية، نسيقها ببقايا السبيرو و نرش وجهها بالسكر الحبيب.



تزين بشرائح الإجاص المعسل ثم نقدم الكيكة باردة.



كيكة 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 |
| للشرب : | - كأس شاي من مسحوق السكر (مليدة) |
| - 300 غ من الشكلاطة البيضاء | - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة |
| - 70 غ من الشكلاطة السوداء | - ملعقة كبيرة من قشرة 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 آخر أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة البيضاء و نحرك حتى تنوب.



في إناء متخفق بالطراب اليدوي البيض، السكر و الزبدة إلى أن يصبح الخليط متجانسا. تقريبا، كلا من قشرة 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 و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الكيكة من القالب و ندهنها بالشكلاطة البيضاء، ثم نزينها بالشكلاطة السوداء. بوضع شرائح رقيقة في كل الاتجاهات. نقدم باردة.



كيكة بالتفاح

المقادير :

- 500 غ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون
- 4 ملاعق كبيرة من مربي المشمش
- 6 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت
- 7 ملاعق كبيرة من الحليب
- 9 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- بيضتان

طريقة التحضير :

نغسل التفاح، نقشره ونقطعه إلى شرائح. نرشه بعصير الليمون ونحتفظ به.
عجن الكيك : نخفق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريمة. نضيف له الزيت، الحليب، والدقيق المخلط مع الخميرة، ونستمر في الخفق.
ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق ونفرغ فيه العجين. نضع فوقه شرائح التفاح ونخله القرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر الحلوى. ندعها تبرد قليلا ونقلها فوق طبق تقديم. ندهن وجهها بعربي المشمش ونقدم باردة.



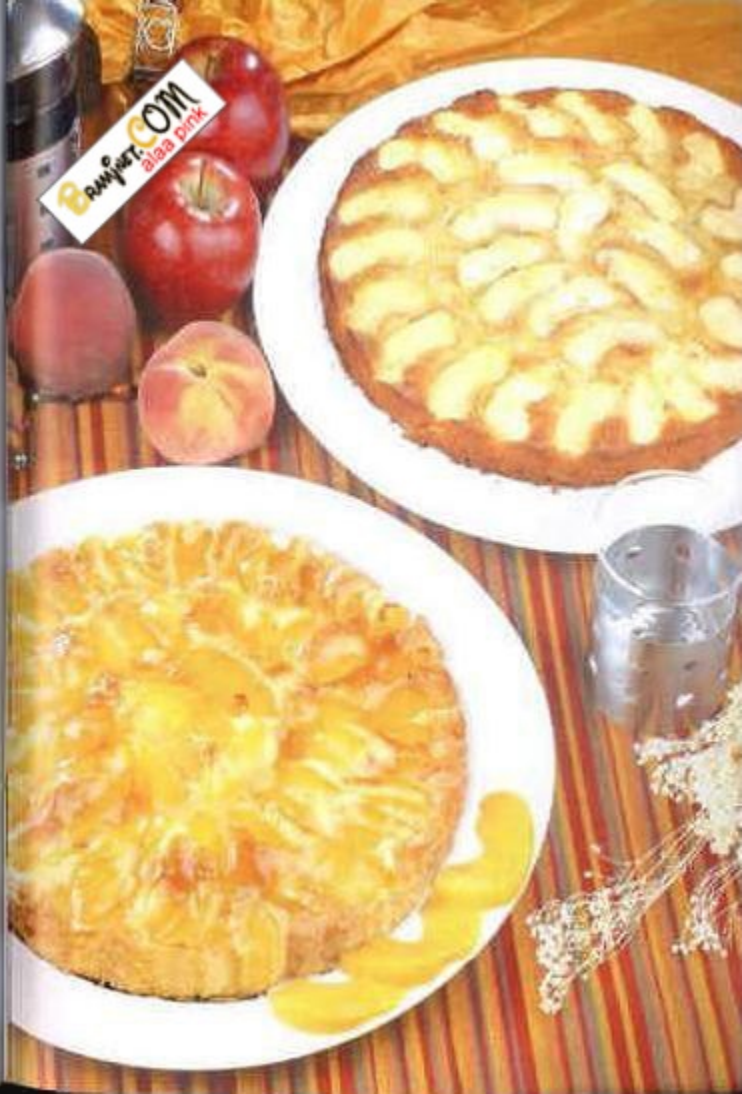
كيكة بالخوخ

المقادير :

- 300 غ من الخوخ
- 4 ملاعق كبيرة من مربي المشمش
- عجين الكيك
- نغسل مقادير الكيك بالتفاح

طريقة التحضير :

نغسل الخوخ، نقشره ونقطعه إلى شرائح. نحفظ به جانبا.
عجن الكيك : نخفق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريمة. نضيف له الزيت، الحليب، والدقيق المخلط مع الخميرة ثم نستمر في الخفق.
ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق ونفرغ فيه عجين الكيك ثم نضع فوقه شرائح الخوخ. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة أو حتى تتحمر الحلوى. نترك الصوى تبرد قليلا، نقلها فوق طبق تقديم وندعها بعربي المشمش ثم ندعها باردة.
يمكن كذلك استعمال الإجاص..



كعكة بالأناس

المقادير :

- 1 بيضات
- 3 أكياس من الخميرة
- كأسا شاي من مسحوق السكر
- علبه من الأناس المصير
- كأسان من الباغورت بنكهة الفانيليا
- قشدة الشانتي
- كأس من الزبد
- كيس من بودرة قشدة الشانتي (55 غ)
- 1 كأس شاي من الدقيق
- كأس كبير من الخلبت المار

طريقة التحضير :

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

في زلفه، 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 عجين الكيك.

نصفي الأناس من السبرو، نأخذ خمس يواثر نضعها إلى قطع صغيرة، نحتفظ بالباقي للتزيين. نضيف قطع الأناس إلى العجين و ندخله الفرن للسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا.

تحضير قشدة الشانتي : نخفق بودرة قشدة الشانتي مع الحليب المار بالطراب الكهربائي إلى أن ينضاعف حجمها، نضعها في جيب الحلواني ثم في الثلجة.



نخرج الكعكة من الفرن، ندها بقره قليلا و نزيلها من القالب. نزيئها بالأناس المبقين. نخرج قشدة الشانتي من الثلجة و نزين بها الكعكة بوضع زهرات مصففة على شكل دائري. نقدم باردة.



كعكة بالجوز

المقادير :

- 600 غ من الجوز (الكركمات)
- 4 بيضات
- 300 غ من مسحوق السكر (ستيفد)
- 1/2 كيس من خميرة الحلوى
- للزينة :
- 200 غ من الجوز (الكركمات)

طريقة التحضير :



تمسح الجوز بمتديل نظيف و تطحنه في الطحانة الكهربائية.



نخفق بالطراب الكهربائي، أبيض البيض إلى أن يصبح كالتنج (شحنقه بالأصفر جانبا).



في اداء 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.



تدهن القالب بالزبدة و ترشه بقليل من البقيق ثم نفرغ فيه عجينة الكيك، ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200° لمدة 30 دقيقة تقريبا. يقدم الكيك باردا مزينا بحبات الجوز على شكل دائري.



كعكة بنكهة القهوة

المقادير :

- | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------|
| العجين : | 4 بيضات |
| - كأس شاي و نصف من مسحوق السكر (مسيدة) | - كأس شاي من الزيت |
| - كأس شاي من البيض | - كأس من الياغورت بنكهة المانجولا |
| - كأس شاي من الدقيق | - كأسا شاي من الدقيق |
| - 3 أكياس من خميرة الحلوى | |
- الكلاصاج القهوة :
- أبيض بيضتان
- كأس شاي من السكر الصفيان
- ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- للتزيين :
- 100 غ من اللوز (مسلوق) مفشور. مغلي
و مبروش

طريقة التحضير :

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



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نرفع فيه العجين المحضر ثم ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر الكعكة. نزيل الكعكة من القالب و ندعها تبرد قليلا.



تحضير الكلاصاج في حمام مريم، نخفق بالضراب الكهربائي أبيض البيض مع السكر الصفيان حتى يصبح على شكل كريمة كثيفة.



نزيل الإناء من فوق الكاسرول و نضيف للقهوة سريعة الذوبان مخلطة بماء الزهر، تحرك جيدا إلى أن تتجانس جميع العناصر.



نقسم الكعكة من الوسط إلى قسمين.



ندهن النصف السفلي للكعكة بكلاصاج القهوة.



نغطي بالقطعة الأخرى من الكعكة. ندهن الوجه و كذا الجوانب بكلاصاج القهوة و نرش باللوز المفروش، نتركها تبرد ثم نقدمها خلال أوقات الشاي.



كيك البرتقال

المقادير :

- العجين :
- 550 غ من مسحوق السكر الناعم
 - 400 غ من الزبدة اللينة
 - ٤ بيضات
 - قبصة من الملح
 - كأس كبير من عصير البرتقال
 - ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوة
 - 200 غ من العقيق الأبيض
- المحلى :
- 200 غ من مسحوق الماييزنا
 - كأس من عصيرة الحلوى
- الكلاصاج :
- كأس شاي من السكر الصقيل
 - أبيض بيضان
 - ملعقة كبيرة من عصير البرتقال
 - ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوة

طريقة التحضير :

نخفق السكر و الزبدة جيدا حتى نحصل على كريمة عتاسكة، نضيف البيض، الملح، عصير البرتقال و قشرة البرتقال المحكوة ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجين رخو.

نخلط العقيق في إناء، مع مسحوق الماييزنا و العصيرة، نضيفهم إلى الخليط الأول و نحرك بعجل حتى تمتزج العناصر تماما.

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

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



كيكة بالزنجبيل والشكلاطة

المقادير :

العجين

- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)

- مقطع قطعاً صغيرة

للزنجبيل

- 3 ملاعق كبيرة من ممرس الفراولة

- 100 غ من اللوز (مسلوق مغسول)

مقلي و موهرش)

- 125 غ من الزبدة

- 200 غ من مسحوق السكر (سنيغذ)

- 4 بيضات

- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الزنجبيل

- 250 غ من الدقيق

- 2 أكياس من خميرة الخلوي

- 250 غ من الشكلاطة المحكوة

طريقة التحضير :



نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع مسحوق السكر و البيض حتى نحصل على كريمة رخوة، نضيف الزنجبيل، الدقيق المخلط مع الخميرة دون التوقف عن الخفق حتى يسير العجين الكيك متجانساً.

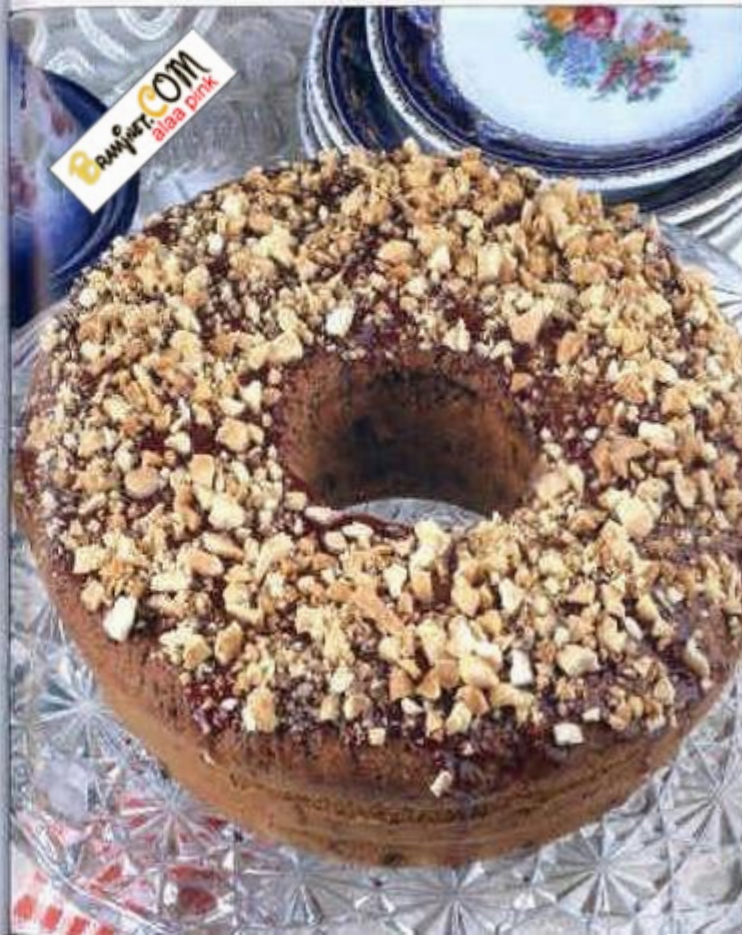


نضيف الشكلاطة المحكوة و قطع العنب الجاف ثم نخلط بملعقة خشبية.



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

نزيل الكيكة من القالب و ندعها تبرد قليلاً، تدهنها بمرسي الفراولة و تزينها باللوز الموهرش، تقدم باردة.



كيكة باللوز

المقادير :

- 1/3 زلافة من اللوز
- 2 بيضات
- زلافة من مسحوق السكر (استمبة)
- 1/2 زلافة من الزبدة
- 1 و 2/3 زلافة من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- 2/3 زلافة من الحليب
- كأس كبير من عصير البرتقال
- للتنزين :
- 200 غ من بودرة اللوز
- (يطحن اللوز المسلوق للحصول على بودرة اللوز)
- نصف بيضتان
- 50 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 3 ملاعق كبيرة من مرس التراويحة
- ملعقتان كبيرتان من الكوك

طريقة التحضير :



نمسح اللوز جيدا بقوب نشيف و نطحنه في الآلة الكهربائية.



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



نضيف قشرة البرتقال المحكوكة، الحليب و عصير البرتقال و نخلط، ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق، نفرغ فيه عجين الكيك و نطحنه الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا حتى يتشمر.



تحضير عجين التوز : تخلط بودرة اللوز مع أصفر البيض و نحرك جيدا، نضيف السكر الصقيل و ماء الزهر و نستمر في التحريك حتى يتناسك الخليط.



نضع الخليط في جيب الحلواني و نزين به وجه الكيكة بوضع زهرات على شكل دائري ثم رسم مثلثات حسب الرغبة. نترك الكيكة جانبا لمدة 30 دقيقة ثم نعيدها للفرن ليتشمر وجهها فقط باستعمال النار العلوية. نخرج الكيكة، نزينها بحبي القزولة و قليل من الكوك ثم نضعها باردة.



كعكة بالأناس والشكلاطة



المقادير :

- علبه من الأناس المصبر
- عجين الكيك :
- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- 125 غ من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا
- 75 غ من العقيق الأبيض
- 50 غ من مسحوق الماييزنا
- 1/2 كيس من خميرة الخبز
- الكريمة :
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة
- الحلويات (la crème pâtissière)
- 200 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 60 غ من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كيس من الفانيل بدون سكر
- كأس كبير من عصير البرتقال
- كيس من الفانيلا
- للخبز :
- ملعقتان كبيرتان من شعيرة الشكلاطة
- قليل من المرص

تحضير الكيك بطراب كهربائي و ناقص سرعة، نخلق 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 الدقيق ومسحوق الماييزنا و الخميرة دون التوقف عن التحريك حتى تتجانس جميع العناصر.



نيسط ورق السولفوريري في قالب مستطيل الشكل و نفرغ العجين ثم نيسطه بملعقة. نخل الكعكة للفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.



نخرج الكعكة من الفرن، نغطيها فوق صينية أو مياولة و نزيل ورق السولفوريري. نقطع الكعكة إلى دوائر بواسطة قالب الحلوى.



كريمة الحلويات : نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول و نثيب فيه المرص، 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 (سعيدة)
 - 1/4 لتر من الحليب البارد
- لتحضير
- البور المهروس
 - الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :

نقطع الكيكة قطعاً مستطيلة الشكل، نضعها في قعر وعلب جوانات إنية زجاجية.

لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر- نرفع الحليب في كاسبرول ونضيف فيه المزيج، نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق ونحرك باستمرار.

نرفع نصف مقدار الكريمة في الأنية، نصف فوقها قطعاً من الكيكة، نضيف الفواكه المعسلة ونضع مقياس ملعقتين من الكريمة ثم تبسطها.

نغشى بقطع أخرى من الكيكة وندخل الطهي للتلاجة لمدة أربع ساعات تقريباً. نخرجها من التلاجة، نغشها في طبق التقديم ثم نزينها من الجوانب والوسط بالبور المهروس والفواكه المعسلة.



الطريقة الأولى :

نصفي الأناس من السيرو ونحتفظ به جانبا. نضع دائرة كيكة وسط كل قالب دائري الخاص بالحلوى. نسقيها بملعقة كبيرة من سيرو الأناس، نضع فوقها دائرة من الأناس ثم نرفع فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات ونغطي بدائرة كيك أخرى.

نمزج السكر ومسحوق الفلان في انية صغيرة، نرفع عصير البرتقال في كاسبرول ونضيف له المزيج ثم نغلي الكل فوق نار هادئة. نضيف القانيليا ونحرك من حين لآخر حتى الغليان ثم نزيل الكاسبرول من فوق النار.



نرفع في كل قالب طبقة سميكة من خليط البرتقال بالفلان وندخل الحلوى للتلاجة لمدة ساعتين كي تتماسك. عند التقديم نفصل الحلوى عن القوالب ونزينها بقطع الأناس ثم نقدم مع مشروب بارد.



الطريقة الثانية :

نصفي الأناس من السيرو ونحتفظ به جانبا. نضع دائرة الكيكة وسط القالب. نسقيها بملعقة كبيرة من سيرو الأناس ونضع فوقها دائرة من الأناس، نرفع فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات. نضيف دائرة كيك مدهونة بقليل من الزيت، ندخل الحلوى للتلاجة لمدة ساعتين حتى تبرد. نزيل الحلوى من القوالب ونغشها بالشكلاطة المحضرة كالتالي :

نسخن قليلا من الماء في كاسبرول على نار هادئة. نضع فوقه كاسبرولا أخرا أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة، ونحرك حتى تذوب الشكلاطة.



مباشرة بعد ذلك ندهن الحلوى بالشكلاطة، نرش من الفوق بشعيرية الشكلاطة وندخل الحلوى إلى التلاجة لمدة نصف ساعة. نقدم مع مشروبات باردة.

كيكة بالفواكه الجافة

المقادير :

- العجين
- كأس صغير من الجير
- كأس صغير من اللبن الجاف (الشريحة)
- كأس صغير من التمر
- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من مسحوق السكر (سفيدة)
- 3 بيضات
- كيس من الفانيلا
- 200 غ من الدقيق
- 1/4 كيس من خميرة الخبوز
- للزينة :
- معلقتان كبيرتان من السكر الصفيل

طريقة التحضير :



تنظف الحوز و الزين الجاف و تقطعهما قطعاً صغيرة.
لغسل التمر، تزيل له النواة و تقطعه إلى قطع صغيرة.
تحتفظ بهذه الفواكه الجافة جانباً.



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



ندهن قالب الزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نفرغ
فيه عجين الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة
180° لمدة 20 دقيقة.



نخرج الكيكة و نشقها من الوسط و على الطول
بواسطة سكين ثم نرجعها إلى الفرن لمدة 20 دقيقة
تقريباً. نحفظ بها جانباً حتى تبرد و عند التقديم
نزينها بالسكر الصفيل.



كيك صغير بالشكلاطة



المقادير :

العجين :

- 4 بيضات
- كأسا باغورت ملوون بمسحوق السكر (ستيدة)
- كأس باغورت ملوون بالزيت
- كأسان من الباغورت بتكهة الفانيليا (125 غ x 2)
- 4 كؤوس باغورت ملوون بالمعيق
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من بيورة الكاكاو
- الكلاصاج و الكريمة
- أنظر الصفحة 48-49
- التزيين :
- حبات الشكلاطة
- فشرية الحامض المحككة

طريقة التحضير :

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



في إناء، مزج المعيق مع الخميرة و تضيفه إلى الخليط تدريجياً مع الخفق بالطراب اليدوي. تحتفظ بربع هذا العجين.



ندهن القوالب الزجاجية بالزبدة و نرشها بقليل من المعيق ثم نملأ نصفها بعجين الكيك.



تضيف بيورة الكاكاو العجين المحتفظ به و تخفق بالطراب اليدوي حتى يمتزج الخليط.



تضيف ملعقة كبيرة من العجين المزوج بيورة الكاكاو لكل قالب كيك و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة.



ندهن الكيكات بالكريمة أو الكلاصاج حسب النوع، نزينها بحبات الشكلاطة أو فشرية الحامض و نقدمها في العطور أو خلال أوقات الشاي.



كعكة بالكراميل

طريقة التحضير:



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



نفرغ الكراميل المحضر في قالب الكيك.



تحضير الكريم في كاسرول، نغلي الحليب مع السكر و القانيلا و نترك المريح يبرد، في أثناء تخفق البيض، نصيف له الحليب المغلي و نحرك جيدا، حسب الخليط في القالب.



لتحضير العجين نضفق البيض مع السكر جيدا، نصيف الدقيق و الخميرة و نحرك ثم نفرغ الخليط فوق الكريم.



نفرغ قليلا من الماء الساخن في صفيحة فرن غير عميقة، نضع فيها قالب الكيك و ندخل الكلك إلى الفرن الساخن بدرجة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل السكرين وسطه، يجب أن يخرج نظيفا). نخرج الكعكة و نتركها تبرد قليلا، نزيلها من القالب و ذلك بقلبها في طبق تقديم و ندخلها التلاجة لنقدم باردة.

المقادير:

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



كعكة بالسكر الصقيل

المقادير:

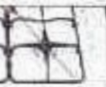
- 4- بيضات
 - 3- ملاعق كبيرة من الماء الساخن
 - 100 غ من مسحوق السكر (سعيدة)
 - كيس من القانيل
 - ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
 - 3- قطرات من تكهة اللوز
 - 75 غ من اللوز (مطحون جيدا)
 - 75 غ من الخبز المحمص و المطحون
 - ملعقة صغيرة من خميرة الخلودى
 - 60 غ من الشكلاطة محكوكة
- المزين:
- السكر الصقيل

طريقة التحضير:

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

في إناء آخر، نخلط اللوز المطحون، الخبز المحمص و المطحون، الخميرة و الشكلاطة المحكوكة. نقرع تدريجيا هذا الخليط على الخليط الأول و نتحقق بالطراب اليدوي أو الكهربائي حتى تُعزج جميع العناصر.

ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نلغز فيه العجين و نسطه الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا. نخرجه و نحتفظ به جانبا حتى يبرد الكعكة.



نرش الكعكة بصفحة سمكة من السكر الصقيل. نلشد قضيبا ثقيلًا من الحديد و نسطه جيدا فوق النار ثم نحرق به السكر الصقيل بشكل هندسي، تعاد نفس العملية لعدة مرات حتى نحصل على معينات بشكل جميل.



براوني الكراميل

المقادير :

- الكراميل :
- علبة من الحليب المركز و الحلى (400 غ)
- العجير
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سيدة)
- 150 غ من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق
- كيس من خميرة الخبز
- كأس شاي من الجوز مطحون إلى قطع صغيرة
- للترتيب :
- 4 ملاعق كبيرة من الكراميل
- 200 غ من الجوز

طريقة التحضير :

1- تحضير الكراميل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب و نلغز لثرا و نصف من الماء، نغسل الطنجرة و نترك الكل يهضم لمدة 45 دقيقة. نخرج العلبة لتبرد ثم نفتحها، بذلك تكون قد حصلنا على كراميل بني و ناعم.

2- في إناء نخفق بالطراب الكبريتاني البيض، مسحوق السكر و الكراميل (محتفظ بأربع ملاعق لتزيين) إلى أن يصبح الخليط متجانسا. نضيف الزبدة و نستمر في الخلط.

في زلعة، نخلط الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط الأول و نحرك جيدا بالملعقة الخشبية إلى أن تتجانس هذه العناصر ثم نضيف قطع الجوز و نحرك بسهل.

3- ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نلغز عجين الكيك و نندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا.

4- نقلعه إلى عربعات تزين وجهها بالكراميل المحتفظ به، نضع قطعة جوز فوق كل مربع و نقدمها باردة.



المقادير :

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

طريقة التحضير :



نذيب 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 يصير 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 عجين البراوني و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا. نقلعه إلى مربعات و نزين وسطها بالسكر الصقيل. نقدم 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 مكعبات صغيرة
- 200 غ من الشكلاطة المحكوة
- بيصتان محقوقتان
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير :

في إناء، نضع كلا من الدقيق الشغريل، الخميرة، الحوز المقروم (من الأفضل أن يقوم باليد) و حبوب الشكلاطة ثم نخلكه الكل بملعقة خشبية.

نذيب 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 الفرن 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.



كعكة بالقرفة

المقادير:

- 3 بيضات
- كأس شاي من مسحوق السكر
- كأس شاي من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- ¼ كأس شاي من الزيت
- ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- كأس شاي من الجوز (الكركاع)
- مقلع إلى قطع صغيرة
- كأس شاي من التمر مقلع إلى قطع صغيرة
- 250 غ من مقلع الشكلاطة

طريقة التحضير:

في إناء، نخفق البيض مع مسحوق السكر بالفراب الكهربائي إلى أن نحصل على كريمة رخوة، نخلط الدقيق مع الخميرة و نضيفه إلى الكريمة مع الزيت، مسحوق القرفة و مسحوق الزنجبيل، نستمر في الخفق حتى نحصل على عجينة متجانسة.

نضيف للعجين قطع الجوز و التمر و نحرك بملعقة خشبية.

ندهن القالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه عجينة الكيك، ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكينًا وسطه، يجب أن يخرج نظيفًا).

لتحضير الشكلاطة في حمام جريوم، نسخن قليلا من الماء في كامبرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخرًا أصغر حجمًا ثم نضع فيه قطع الشكلاطة و نحركها حتى تذوب.

ندهن الكيك بالشكلاطة من كل الجوانب ، بقدم بارداً.



كبة ملفوفة بالشكلاطة

المقادير :

العجين :

3 بيضات

- (90 غ من مسحوق السكر (سبده)

- (30 غ من الدقيق الأبيض

- ملحقات كيرلان من بودرة الكاكاو

الكريمة :

- (250 غ من القشدة الطرية

- (40 غ من السكر الصقيل

- كيس من الفانيلا

- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

للتزيين :

- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، نخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة، نضيف الدقيق وبودرة الكاكاو ونستمر في الخفق. نضع ورق السولفوريزي داخل قالب كبة، مستطيل الشكل ونفرغ العجين ثم نيسطه جيدا بملعقة. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.

نسط ورقة سولفوريزي مرشوشة بقليل من السكر. نخرج الكبة من الفرن ونقلبها في حينها فوق الورقة. نلقل متديلا نظيفا ونسطه فوق الورقة العنوية وذلك لتسهيل إزالتها، نحصل بذلك على الكبة فوق ورقة السولفوريزي السفلية.

نلف الكبة وورقة السولفوريزي معا كي لا تنكسر من جهة و نحافظ على شكلها الملفوف عندما تبرد من جهة أخرى، نحفظ بها جانباً.

تحضير الكريمة : نطلق بالطراب الكهربائي القشدة الطرية، السكر الصقيل والفانيلا إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف لها بودرة الكاكاو ونمزج الكل.

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

نضع الكيت الملفوف في طبق، ندهنه بالكريمة ونزينه ببودرة الكاكاو ثم ندخله الثلاجة لمدة نصف ساعة.



كريمة بالعسل



المقادير:

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

طريقة التحضير:



في إناء، تخلط جيدا الزبدة مع السكر الصفيق، تضيف العسل و تخفق جيدا بالطراب الكهربائي إلى أن تحصل على كريمة رخوة.

كريمة بالحامض



المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفيق
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحبوة

طريقة التحضير:



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



كلاصاج بالقهوة



المقادير:

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

طريقة التحضير:



تغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نفرغ السكر الصفيق 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 نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة ناعمة و لائمه.

كلاصاج بالشكلاطة



المقادير:

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

طريقة التحضير:



تغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نفرغ في أنية زجاجية، أصغر حجما من الكاسرول، كلا من السكر الصفيق، الزبدة و بودرة الكاكاو و نضع الأنية فوق الكاسرول. نفرغ الحليب و نخفق بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط رخوا، ناعم و لاعم.

كبة بشعيرة الشكلاطة

المقادير :

- رلافة صغيرة من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- 4 بيضات
- كيس من الفانيلا
- رلافة من مسحوق السكر (سفيدة)
- رلافة من الزيت
- 2 رلافات من الدقيق الأبيض
- 3 أكياس من خميرة الخبز
- للتزيين :
- قليل من مربي الفراولة
- شعيرة الشكلاطة

طريقة التحضير :

نملا رلافة بالماء، نضيف بودرة الكاكاو و نحرك جيدا بالمعلقة ثم نحفظ به جانبا.

في إناء، نملق بالخراب الكهربائي أو اليدوي البيض، الفانيلا و السكر. نضيف الزيت و نستمر 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. نقرع فيه العجين المحضر و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الكبة من القالب و ندعها تبرد قليلا. نزينها بمربي الفراولة و نرش بشعيرة الشكلاطة. نقدم باردة.



كيكة بكتلاصاج القهوة

المقادير :

العجينة :

- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 250 غ من مسحوق السكر (سنتيد)
- 3 بيضات
- كيس من الفانيلا
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- 100 غ من المقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى

الكلاصاج :

- كأس شاي من السكر الصغيل
- أبيض بيضة
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

التزيين :

- وضع حبوب الشكولاتة

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع السكر. نضيف البيض واحدة تلو الأخرى، الفانيلا، القشدة الطرية و القهوة مذابة في ملعقة كبيرة من الماء الدافئ ثم نستمر في الخفق، نمرج المقيق مع الخميرة في آنية، نضيفه إلى الخليط و نخفق حتى نحصل على عجينة رخوة.

ندهن القالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ فيه عجينة الكيك، ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكيناً ونمنعه، يجب أن يخرج نظيفاً).

نغلي الماء في كاسرول، نفرغ السكر الصغيل و أبيض البيض في آنية زجاجية و نضعها على الكاسرول الموجود على نار هادئة ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة و ناعمة.

في إناء صغير، نذيب مسحوق القهوة مع ماء الزهر، نفرغه على الكريمة و نخلط ثم ندهن الكيك و نزينه بحبوب الشكولاتة. ندخله الثلاجة لتتماسك الكريمة الدهونة مع الكيك.



براوني بالشكلاطة و القرفة



المقادير :

- كأس شاي من اللوز مسلوق مقشر، مقلي و مهرمش
- كأس شاي من الجوز مقطوع إلى قطع صغيرة (مكرهاع)
- 1/2 كأس شاي من اللوز المكسرة
- كأس شاي من الدقيق
- 1/2 كيس من خميرة الخلوي
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 100 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (محببة)
- ملعقة كبيرة من المرسي

طريقة التحضير :

في إناء تخلط كلا من اللوز، الجوز و الفواكه المتصلة،
تضيف الدقيق معزج بالخميرة، بودرة الكاكاو
و القرفة ثم تحرك بملعقة خشبية.

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

تدفع القالب بالزبدة، ترشه بقليل من الدقيق و تفرغ
فيه العجين، تدخله الفرن الساخن بدرجة حرارته 180°
لمدة 20 دقيقة تقريبا، يقدم بارداً.



كيكة بالشكلاطة والفواكه الجافة

طريقة التحضير:



يسلق اللوز، تقشره و تقليه في الزيت ثم نقطعه إلى قطع صغيرة، نغسل التمر، البرقوق اليابس، الجوز و المشمش، نشغفهم بثوب نظيف نزيل النواة للبرقوق و التمر ثم نقطع الكل إلى قطع صغيرة.



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



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلاً من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع قوفه كاسرولا آخراً أصغر حجماً ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة و نحرك حتى تذوب الشكلاطة.



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



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



المقادير:

- نصف كأس شاي من اللوز
- 1/4 كأس شاي من التمر
- 1/4 كأس شاي من البرقوق اليابس
- 1/8 كأس شاي من الجوز
- 1/4 كأس شاي من المشمش اليابس
- علبه و نصف من البسكويت مقطوع (125 غ)
- 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 100 غ من الزبدة

كيكة عيد الميلاد

المقادير :

- كأس غلي من الجوز مطمّع
- العجين :
- 4 بيضات
- 100 غ من مسحوق السكر (ستيفي)
- 100 غ من العقيق
- 50 غ من بودرة الكاكاو
- الكريمة :
- علبتان صغيرتان من القشدة
- الطرية (200 غ x 2)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- السبورة :
- أنظر الصفحة 8
- للتزيين :
- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- تحلوي اللؤلؤة

طريقة التحضير :

العجين : نقرغ 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 الخلط بالطراب الكهربائي حتى يبرد قليلا.

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



نقرغ العجين فوق صفيحة قرن مفروشة بورق السولفوريزي. و نسلها إلى القرن الساخن (حرارة متوسطة 180°) حتى تنضج و ذلك لمدة 25 دقيقة (يجب مراقبة نضج الحلوى). 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 المبردة في إناء زجاجي. نضيف السكر الصفي و نخفق بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجم الخليط ثم نضيف بودرة الكاكاو و نخفق مرة ثانية.



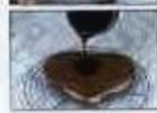
نضع قطعة من الكيك فوق شبكة الحلوى. نسقيها بقليل من السبورة و ندهنها بالكريمة.



نصفف قطع الجوز فوق الكريمة و نغطي بالقلعة 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 الحلوى و جوانبها بالشكلاطة المذابة بشكل متساو. نزينها بالحلوى اللؤلؤة و نضعها في الثلاجة ليمس ساعات أو ليلة كاملة. تقدم باردة مع المشروبات.



حلوى بالشكلاطة



المقادير:

- 3 بيضات
 - نصف رلافة من مسحوق السكر (سنبدة)
 - نصف رلافة من الزيت
 - 1/6 رلافة من الدقيق
 - 2 أكياس من خميرة الحلوى
 - 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
 - عليه من الأنناس المسير
 - 150 غ من الجوز (الكركاغ)
- الكريمة:
- 400 غ من القشطة الحلوكة
 - 1/4 كأس ساي من مسحوق السكر (سنبدة)
 - كيس من الفانيلا
- للزينة:
- 200 غ من قطع الشكلاطة
 - شعيرة الشكلاطة
 - قطع من الجوز (الكركاغ)
 - 3 دوائر من الأنناس

طريقة التحضير:



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



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



3] نسط الشكلاطة انزالية فوق طاولة أو رخامة و ندعها تبرد. نحكما بسكين حاد للمصمول على شرائح عيارة عن قشرة رقيقة نزين بها الحلوى.



4] تحضير الكريمة: نخفق بالطراب الكهربائي القشدة الحلوكة مع مسحوق السكر و الفانيلا إلى أن يتصاعف حجمها.



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



6] ندعنها بالقشدة ثم نصف قطع الأنناس و الجوز، نغطي بقطعة الكيك الثانية، نسقيها بسيرو الأنناس و ندهن الوجه و كذا الجوانب بالقشدة.



7] نزين جوانب الحلوى بشعيرة الشكلاطة و الوجه بالشكلاطة المحككة. حبات الجوز و قطع الأنناس ثم نضعها في الثلاجة لنضع ساعات أو ليلة كاملة. تقدم مرقوقة بمشروبات 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 الدقيق المغرول و نحرك بملعقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.



نذبح القالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نصب فيه عجينة الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة، نخرجه و نحفظ به جانباً ليبرد. نكرر العملية مرتين و لكن في كل مرة تستعمل قالباً أصغر من سابقه لنحصل في الأخير على ثلاث كيكات مختلفة الحجم.

نقطع كل كيكة من الوسط إلى جزئين للحصول على دالتين، بحكم الطول مركبة على شكل هرم نضع النصف الدائري من الكيكة الأولى و الأكبر حجماً فوق طاولة 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 الباقى نضعه في جيب الطواني ثم في الثلجة.



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



نخلط جيداً عجينة اللون باللون الغدائي بتكئة الفراولة و نقسمه إلى ثلاثة أجزاء، نوزق كل جزء على حدة بالمك.



نغطي الكيكة كلياً بعجين اللون، بنفس الطريقة نحضر الكيكتين المتبقيتين و نركبهما على شكل هرم واحدة فوق الأخرى، نزين جميع طبقات الكيك بالحلوى اللطيفة. نخرج جيب الطواني من الثلجة و نضع زهرات 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 الدقيق الأبيض

الكريمة:

1 لتر من القشدة الطرية

كأس كبير من السكر الصقيل

5 فطرات من اللون الغدائي بتكئة

الفراولة

السيرو:

أنظر الصفحة 14 مع مضاعفة

المقادير

للترتين:

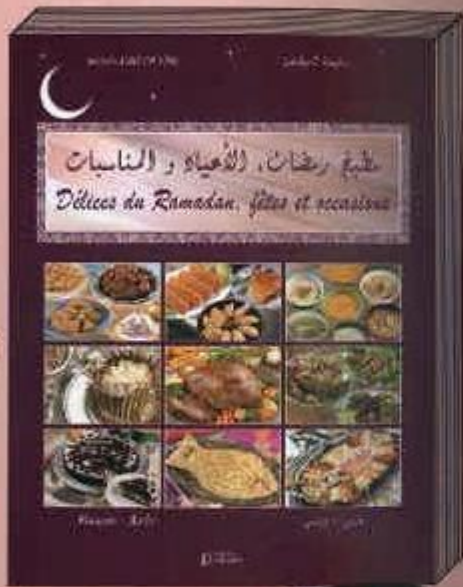
- علبة من عجينة اللون (الكافغ)

- منعة صغيرة من اللون الغدائي

- بتكئة الفراولة

- الحلوى فضية قابلة للأكل





جليل



الفهرس

36	كيسة بالسكر الصقيل	02	كيك ملفوف بالحامض
38	براوني بالكراويل	04	كيسة بالبرتقال
40	براوني	05	كيسة بالكوك
42	براوني بحبوب الشكلاطة	06	كيسة بالجز و المري
44	كيسة بالقرفة	08	كيسة بالإجاص
46	كيسة ملفوفة بالشكلاطة	10	كيسة بالشكلاطة
48	كُلاصاج بالشكلاطة	12	كيسة بالفتحاح
48	كُلاصاج بالقهوة	12	كيسة بالخوخ
49	كريمة بالحامض	14	كيسة بالأنناس
49	كريمة بالعسل	16	كيسة بالوز
50	كيسة بشعيرة الشكلاطة	18	كيسة بنكهة القهوة
52	كيسة بكُلاصاج القهوة	20	كيك بالبرتقال
54	براوني بالشكلاطة و القرفة ...	22	كيسة بالزنجبيل و الشكلاطة ...
	كيسة بالشكلاطة و الفواكه	24	كيسة باللوز
56	الجافة	26	كيسة بالأنناس و الشكلاطة
58	كيسة عيد الميلاد	29	كيسة بالفواكه المعسلة
60	حلوى بالشكلاطة	30	كيسة بالفواكه الجافة
62	هرم حلوى المناسبات	32	كيس صغير بالشكلاطة
		34	كيسة بالكريم كراميل

