أطايب الصيف.. حلوة ومنعشة

◄حضّري أشهى أطباق المثلّجات بمكوّنات قليلة وفي لحظات معدودة..

- الفراولة المنقوعة بالسكّر مع بسكويت زبدة الفول السوداني والماسكاربوني بنكهة الفانيليا

(الكمية تكفي 4 أشخاص)

تمتّعي بأحلى أيام الصيف من خلال هذا الطبق الشهي الذي يجمع في مكوّناته بينزبدة الفول السوداني والفراولة اللذيذة!

- المقادير:

250 غراماً من حبّات الفراولة المقطّعة إلى 4 أجزاء.

5 ملاعق كبيرة من السكّر.

كوب من جبنة ماسكاربوني.

عودان من الفانيليا.

نصف كوب من السكّر البودرة.

4 قطع من بسكويت زبدة الفول السوداني

- طريقة التحضير:

1- ضعي قطع الفراولة في وعاء وانثري فوقها السكّر العادي، ثمّ إتركيها في مكان دافئ لمدّة 10 دقائق.

2- في وعاء آخر إستخرجي البذور من عودي الفانيليا وإخفقيها مع جبنة الماسكاربوني والسكر البودرة.

3- أسكبي الفراولة في 4 زبديّات صغيرة، وضعي فوقها ملعقة كبيرة من خلطة الماسكاربوني.

4- قدّمي الزبديات مع قطع البسكويت المصنوعة من زبدة الفول السوداني.

- بوظة الفانيليا مع الشوكولاتة المقرمشة والتين الطازج:

(الكمية تكفي 4 أشخاص)

حضّري هذه البوظة الشهية في المناسبات الخاصّة وأعياد الميلاد، وقدّميها في كؤوس طويلة لتضفي عليها رونقاً مميزاً..

- المقادير:

250 غراماً من حبات التين المقطّعة إلى 4 أجزاء.

250 غراماً من الميرانغ المطحونة.

250 غراماً من البراونيز المطحونة.

150 غراماً من رقاقات الشوكولاته الداكنة.

4 ملاعق كبيرة من البوظة بنكهة الفانيليا.

400 مللتر من الكاراميل أو من صلصة الشوكولاته الجاهزة.

- طريقة التحضير:

1- وزّعي قطع التين بالتساوي على 4 كؤوس طويلة وغطّيها بطبقة من فتات الميرانغ، ثمّ بطبقة من فتات البراونيز، وأتبعيها بطبقة من رقاقات الشوكولاتة الداكنة.

2- أضيفي ملعقة كبيرة من بوظة الفانيليا إلى كلّ كأس، ثمّ اسكبي فوقها الكراميل أو صلصة الشوكولاته الجاهزة.

3- زيّني الكؤوس بالأزهار الملوّنة وقدّميها لأفراد عائلتك.

- الشمّام المثلّج مع الحبق

(الكمية تكفي 6 أشخاص)

جرّبي هذا الطبق المنعش، وقدّميه بارداً لتدلّلي أفراد عائلتك بعد وجبة الغداء، أو لتنعشي ضيوفك في الأمسيات الصيفية الحارّة.

- المقادير:

حبّة من الشمّام كوبان من الماء

كوب من السكّر ملعقة كبيرة من عصير الحامض

5 أوراق من الحبق الطازج

- طريقة التحضير:

1- قشّري حبّة الشمّام ونظّفيها من البذور، ثمّ قطّعيها إلى مكعبات وضعيها جانباً.

2- لتحضري القطر، ضعي الماء والسكّر في قدر على النار وحرّكي المزيج جيداً إلى أن يغلي ويذوب السكر تماماً، ثمّ دعيه جانباً كي يبرد.

3- ضعي الشمام وعصير الحامض وأوراق الحبق الطازجة في الخلّاط الكهربائي وأضيفي إلى المزيج القطر ثمّ أخلطي المكوّنات جميعها إلى أن تحصلي على مزيج متماسك.

4- أسكبي المزيج في صينية وضعيه في الثلاجة حتى يجمد.

5- ضعي 6 أقداح صغيرة فارغة في الثلاجة قبل التقديم.

6- أخرجي المزيد المثلّج من الثلاجة واكشطيه بواسطة شوكة للحصول على قطع ثلج صغيرة، ثمّ اسكبيها في الأقداح الصغيرة الباردة وزيّنيها بأوراق الحبق قبل أن تقدّميها لضيوفك.

- كعكة بوظة الكيوي مع حلوى البسكويت بالعسل

(الكمية تكفي 8 أشخاص)

فاجئي أحباءك بقالب مميّز من الحلوى الصيفية المنعشة، وأدهشيهم بمذاقه الحلو اللذيذ وبطريقة تقديمه الأنيقة والمميّزة.

- المقادير:

لتران من البوظة بنكهة الفانيليا

250 غراماً من حبّات الكيوي المقشرة والمقطّعة إلى 4 أجزاء

كوب من العسل

150 غراماً من حلوى البسكويت بالعسل

بعض حبات العنب للتزيين

- طريقة التحضير:

1- ضعي البوظة في وعاء واخفقيها بملعقة خشبية حتى تصبح طريّة.

2- أضيفي إليها الكيوي والعسل وحلوى البسكويت بالعسل المطحونة ثمّ اخلطي المزيج.

3- مدّي ورقة من النايلون في قالب للحلوى، واسكبي المزيج في القالب، ثمّ ضعيه في الثلاجة لمدة 3 ساعات حتى يجمد.

4- عند التقديم، زيّني القالب بقطع الكيوي وحلوى البسكويت بالعسل المطحونة وحبّات العنب.

- مثلجات الرواند والكاسترد

(الكمية تكفي 4 أشخاص)

بالرغم من أنّ معظم السيدات العربيات يتردّدن في إستخدام أضلع الراوند في أطباقهنّ، إلا أنك ستُفاجئين بالنتيجة عندما تحضّرين هذه الوصفة!

- المقادير:

200 غرام من أضلع الراوند

80 غراماً من السكر عصير حبّة من الحامض

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

لتر من بوظة الفانيليا

4 قطع من البسكويت بالزبدة

- طريقة التحضير:

1- أفرمي أضلع الراوند فرماً ناعماً.

2- ضعي أربعة أكواب فارغة في الثلاجة كي تبرد.

3- ضعي الراوند والسكر وعصير الحامض والزنجبيل المطحون في قدر عميقة، واطهي المزيج على النار إلى أن يصبح الراوند طرياً.

4- ضعي البوظة في وعاء واخفقيها بملعقة خشبية حتى تصبح طرية، ثمّ أضيفي إليها الراوند واخلطي المزيج جيّداً.

5- وزّعي الخليط على الأكواب الباردة، وزيّني كل كوب بقطعة من البسكويت قبل التقديم.►