

كيك بحشو كريمه الشوكولاته



المقادير:

8 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 كوب من السكر

1 صفار بيض

3 بيضات

2 كوب من الدقيق

2 ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

8/1 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

$\frac{3}{4}$ كوب من اللبن الرائب

للحشو:

2 كوب من الحليب

3 ملعقة كبيرة من النشاء

$2\frac{1}{2}$ كوب من الزبدة اللينة القطع

6 ملاعق كبيرة من السكر

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح

4 صفار بيض

$\frac{1}{2}$ كوب من الشوكولاتة الداكنة

$1\frac{1}{2}$ كوب من الكريمة اللباني

$\frac{1}{2}$ كوب من الشوكولاتة البيضاء

للتزيين:

شوكولاتة بيضاء سائلة

شرائح شوكولاتة بيضاء وشوكولاتة داكنة

الطريقة:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 170 مئوية.

- يدهن قالب كيك دائري (مقاس 28 سنتيمتراً) بقليل من الزبدة ويرش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد (أو يبطن بورق زبدة).

- تخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة.

- يضاف صفار البيض والبيض تدريجياً مع الاستمرار في الخفق.

- تخلط المكونات الجافة، ثم تضاف إلى الخليط تدريجياً مع الاستمرار في الخفق.

- يضاف اللبن الرائب مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.

- يصب خليط الكيك في القالب.

- يخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- يترك الكيك ليبرد قليلاً، ثم يقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً قبل التزيين.

- للحشو/ الشوكولاتة الداكنة:

- يوضع الحليب (1 1/2 كوب) في إناء عميق على نار متوسطة.

- يذاب النشاء في الكمية المتبقية من الحليب، ثم يضاف إلى الحليب مع الاستمرار في التقليب، ثم يترك ليبرد قليلاً (يمكن تكون كتل في حالة ترك النشاء ليبرد تماماً).

- تخفق الزبدة مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة.

- يضاف صفار البيض والملح مع الاستمرار في الخفق.

- تضاف الشوكولاتة الداكنة وخليط الحليب مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.

- للحشو/ الشوكولاتة البيضاء:

- توضع الكريمة في إناء على نار متوسطة، وتضاف الشوكولاتة البيضاء مع الاستمرار في التقليب حتى تذوب الشوكولاتة تماماً.

- لتزيين الكيك:

- يقسم الكيك إلى ست طبقات عرضية.

- توضع الطبقة الأولى في طبق التقديم، ثم يوضع 1/3 مقدار الحشو من الشوكولاتة الداكنة وتساوى حتى تغطي كل الطبقة.

- توضع الطبقة الثانية فوق الحشو، ثم يوضع 1/2 مقدار الحشو من الشوكولاتة البيضاء وتساوى حتى تغطي كل الطبقة.

- تكرر الطريقة نفسها على التوالي.

- يغطي سطح الكيك والجوانب بالشوكولاتة السائلة البيضاء وتساوى، وتزين بشرائح الشوكولاتة الداكنة والبيض، وتقدم.