

كريم بف مع كريمة الشوكولاتة



- المقادير: للكريم بف: 2/1 كوب من الدقيق 4/1 ملعقة صغيرة من الملح 2/1 ملعقة صغيرة من السكر 4/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 2/1 كوب من الماء (أو حليب) 4/1 كوب من الزبدة 2 بيض شوكولاتة سائلة، فستق مفروم للتزيين لكريمة الشوكولاتة: 1 كوب من الكريمة اللباني المخفوقة 1 ملعقة كبيرة من الشوكولاتة السائلة لأكواب الشوكولاتة: شوكولاتة سائلة الطريقة: للكريم بف: - يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية. - يخلط الدقيق مع الملح والسكر والفانيليا. - يوضع الماء والزبدة في إناء سميك على نارٍ متوسطة ويترك حتى يبدأ في الغليان، ثمَّ يرفع بعيداً عن النار ويضاف خليط الدقيق دفعة واحدة مع التقليب المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تتجانس المكونات. - يعاد الخليط على النار مع الإستمرار في التقليب حتى يصبح كتلة واحدة ناعمة. - يرفع الخليط بعيداً عن النار ويترك ليبرد قليلاً. - يخفق الخليط في العجان الكهربائي (أو بالمضرب اليدوي ويترك يبرد). - يضاف البيض تدريجياً (واحدة تلو الأخرى) ويقلب جيداً (لا تضاف البيضة الثانية إلا بعد أن تتجانس الأولى مع الخليط تماماً وهكذا). - يوضع الخليط في كيس حلواني ويشكل على هيئة كرات صغيرة، في صاج فرن (يراعى عدم بروز طرف العجين بعد نهاية التشكيل)، أو يتم الضغط عليها بخفة بإصبع مبلل. - يخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة، ثمَّ تخفف الحرارة إلى 160 درجة مئوية ويخبز لمدة 20 دقيقة أخرى أو حتى يصبح لونه ذهبياً. - يغمس الكريم بف في الشوكولاتة

السائلة ، ويرص على ورقة زبدة ويزين بالفستق المفروم ويترك حتى تتماسك الشوكولاتة .
للكرامة: - تخلط الكريمة المخفوقة مع الشوكولاتة السائلة في وعاء عميق حتى تتجانس، توضع بالبراد لأكواف الشوكولاتة: - تدهن القوالب الورقية بالشوكولاتة السائلة جيداً حتى تغطيها تماماً (يمكن أن توضع في صينية المافن حتى تحافظ على الشكل) وتترك بالبراد حتى تتماسك. تكرر الخطوة مرة أخرى للحصول على طبقة سميكة من الشوكولاتة تغطي القوالب الورقية. - تنزع القوالب الورقية برفق بحيث نحصل على أكواف من الشوكولاتة متماسكة. - توضع كريمة الشوكولاتة في كيس حلواني وتملأ أكواف الشوكولاتة بكمية مناسبة منا لكريمة ويوضع فوقها الكريم بف.