كيك البندق بكريمة الزبدة



- المقادير: للكيك: 3 من بياض البيض 6 ملاعق كبيرة من الزبدة ½ كوب من السكر 1/3 كوب من مربّى المشمش (من دون سكر) 2 ملعقة صغيرة من القهوة المركزة 1 من صفار البيض ¼ كوب من دقيق 1/3 كوب من الحليب ½ كوب من الشوكولاتة بزبدة البندق للجناش: 1 كوب من الكريمة اللباني ½ كوب من الشوكولاتة الغامضة المبشورة للكريمة: 2 كوب من الزبدة 3 ملاعق كبيرة من عسل النحل 1/3 كوب من الحليب البودرة 1 كوب من السكر ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا بندق مجروش/ توت للتزيين - الطريقة: للكيك: - يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية. - يُدهن قالب كيك مقاس (26 سنتيمترا) بقليل من الزبدة ويُرش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد. - يُخفق بياض البيض في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة. - تُخفق الزبدة مع السكر، المربى والقهوة في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى تتجانس المكونات، ثمّ يُضاف صفار البيض من الاستمرار في الخفق. - يُضاف الدقيق وتدريجياً ثمّ الحليب مع

الاستمرار في العجن حتى تتداخل المكونات ونحصل على عجين أملس. - يُوضع العجين في وعاء، وتُضاف شوكولاتة البندق وبياض البيض المخفوق مع التقليب بخفة حتى تتجانس المكونات. - يُصب العجين في القالب ويُساوى السطح، ثمّ يُخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج. للجناش: - تُوضع الكريمة اللباني في إناء عميق على نار متوسطة حتى تبدأ في الغليان. - تُضاف الشوكلاتة مع التقليب، وتُترك على النار حتى تذوب تماماً ثمّ تُرفع جانباً. - يُترك الكيك في القالب ليبرد قليلاً، ثمّ يُقلب على شبكة معدنية ليبرد تماماً. للكريمة: - توضع الزبدة مع العسل، الحليب، السكر والفانيليا في وعاء عميق ويُخفق (بواسطة مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة حتى يُصبح الخليط كريماً هشاً. للتزيين: - يُقسم الكيك إلى طبقتين، تُوضع الطبقة الأولى في طبق ثمّ تُغطى بالجناش ويُساوى السطح. - تُوضع الطبقة العليا من الكيك، ويُغطى السطح والجوانب تماماً بالكريمة. - تُزين الجوانب بالبندق المجروش. - يُزين كيك البندق بوردات من الكريمة والتوت.