

## كيك البندق بكريمة الزبدة



- المقادير: للكيك: 3 من بياض البيض 6 ملاعق كبيرة من الزبدة  $\frac{1}{2}$  كوب من السكر  $\frac{1}{3}$  كوب من مربى المشمش (من دون سكر) 2 ملعقة صغيرة من القهوة المركزة 1 من صفار البيض  $\frac{1}{4}$  كوب من دقيق  $\frac{1}{3}$  كوب من الحليب  $\frac{1}{2}$  كوب من الشوكولاتة بزبدة البندق للجناس: 1 كوب من الكريمة اللباني  $\frac{1}{2}$  كوب من الشوكولاتة الغامضة المبشورة للكريمة: 2 كوب من الزبدة 3 ملاعق كبيرة من عسل النحل  $\frac{1}{3}$  كوب من الحليب البودرة 1 كوب من السكر  $\frac{1}{2}$  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 ويُرَش 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، ثم يُضاف صفار البيض من الاستمرار في الخفق. - يُضاف الدقيق وتدرجياً ثم الحليب مع

الاستمرار في العجن حتى تتداخل المكونات ونحصل على عجينة أملس. - يُوضع العجين في وعاء،  
وتُضاف شوكولاتة البندق وبيض البيض المخفوق مع التقليب بخفة حتى تتجانس المكونات. -  
يُصب العجين في القالب ويُساوى السطح، ثم يُخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام  
النضج. للجناس؛ - تُوضع الكريمة اللباني في إناء عميق على نار متوسطة حتى تبدأ في  
الغليان. - تُضاف الشوكولاتة مع التقليب، وتُترك على النار حتى تذوب تماماً ثم تُرفع  
جانباً. - يُترك الكيك في القالب ليبرد قليلاً، ثم 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 ثم تُغطى بالجناس ويُساوى  
السطح. - تُوضع الطبقة العليا من الكيك، ويُغطى السطح والجوانب تماماً بالكريمة. -  
تُزين الجوانب بالبندق المجروش. - يُزين كيك البندق بوردات من الكريمة والتوت.