# كيك جناش الشوكولاتة والمانجو

المقادير:

للكيك:

6 بيضات

1 كوب من السكر

4 ملاعق كبيرة من الزبدة

2/3 كوب من الدقيق

½ ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

2/3 كوب من الكاكاو البودرة

¼ ملعقة صغيرة من الفانيليا

للجناش:

2 كوب من الكريمة اللباني

3 أكواب من الشوكولاتة الطبخ المبشورة

للحشو:

2 شريحة من الجيلاتين

1 كوب من الماء

½ 1 كوب من عصير المانجو الطازج

½ 1 عصير من الباشون فروت الطازج.

الطريقة:

للكيك:

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- تُدهن صينية فرن دائرية مقاس 28 بقليل من الزبدة، ثمّ تُرش بالدقيق (مع التخلص من الزائد).
- يُخفق البيض مع الفانيليا، السكر والزبدة بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة لبضع دقائق حتى يُصبح هوائياً ويتضاعف حجمه.
- يُنخل الدقيق مع البيكينغ بودر والكاكاو.
- يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض المخفوق تدريجياً، مع التقليب بخفة (باستخدام ملعقة خشبية) في اتجاه واحد حتى تتجانس المكونات.
- يُصب عجين الكيك في الصينية المعدة، تُخبز في الفرن (على الرف الأوسط) لنحو 35 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يُترك الكيك جانباً ليبرد تماماً قبل التقطيع.

للجناش:

- تُوضع الكريمة في إناء عميق على نار متوسطة وتُترك حتى تبدأ في الغليان.
- تُخفف الحرارة وتُضاف الشوكولاتة تدريجياً مع التقليب حتى تذوب.

- يُرفع الخليط عن النار ويُترك جانباً ليبرد تماماً ويتماسك.

للحشو:

- يُذاب الجيلاتين في الماء ثمّ يُضاف عصير المانجو والباشون فروت مع التقليب ويُترك الحشو جانباً حتى يغلظ قوامه ويُصبح مثل الجيلي.

لعمل الكيك:

- يُقسم الكيك عرضياً باستخدام سكين حاد إلى ثلاث طبقات متساوية.
- تُوضع طبقة من الكيك في طبق التقديم، تُغطى بكمية مناسبة من حشو المانجو والباشون فروت.
- تُوضع طبقة أخرى من الكيك ثمّ طبقة من جناش الشوكولاتة يليها الطبقة الأخيرة من الكيك.
- تُوضع طبقات الكيك في البراد (الثلاجة) لقرابة ساعة حتى يتماسك حشو المانجو.
- يُخرج الكيك من البراد يُغطى من أعلى ومن الجوانب بالجناش بحيث يُغطيه تماماً مع وضع كمية في كيس حلواني للتزيين.
- يُزين سطح الكيك ويُعاد إلى البراد لنصف ساعة ثمّ يُقدم.