

تورته الشوكولا



العجينة :

155غ من الزبدة غير المملحة.

ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم.

بيضة .

كوبان ونصف الكوب من الدقيق (الطحين) العادي.

فا نيلا.

الحشوة :

200غ من الشوكولا شبه الحلوة.

كوب من القشدة الطازجة.

ملعقة طعام من الزبدة.

نصف كوب من الجوز المفروم خشناً .

الزينة :

100غ من الشوكولا شبه الحلوة ، مذوبة ومسكوبة فوق ورق برشمان في شكل طبقة رقيقة . وحين تجف طبقة الشوكولا تقريباً ، تلف مثل اللفافة وتترك جانباً حتى تبرد تماماً .

تحضير العجينة :

تخلط الزبدة مع بيضة واحدة وكمية السكر في خلاط الطعام. يضاف الدقيق إلى المزيج ويطحن الكل للحصول على عجينة. تقلب العجينة فوق سطح مكسو قليلاً بالدقيق، ثم تدعك قليلاً حتى تصبح ناعمة وتغطي وتحفظ في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

ترق العجينة بين ورق برشمان حتى تصبح كبيرة كفاية لتغطية قعر صينية قطرها 23سم. تشذب حواف العجينة ثم تغطي دائرة العجين بورق البرشمان وتملأ بحبات الفول الجافة. تخبز العجينة في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق، ثم ينزع عنها ورق البرشمان وحبات الفول. تخبز العجينة في الفرن لفترة إضافية حتى تصبح قشرتها وردية اللون تقريباً .

تخرج العجينة المخبوزة من الفرن وتترك حتى تبرد.

الصلصة :

يسخن كوب من القشدة الطازجة في قدر حتى درجة الغليان ولكن من دون أن يغلي.

تطفأ النار وتضاف الشوكولا إلى القشدة. وبعد خمس دقائق، يحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية أو شريط حديد حتى تمتزج الشوكولا بالقشدة.

تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج. يترك المزيج جانباً لمدة نصف ساعة ثم يضاف إليه الجوز يخلط.

تسكب الصلصة فوق التورتيه المخبوزة وتترك جانباً حتى تجمد. تنزع قطع الشوكولا عن ورقة البرشمان وتوضع فوق التورتيه في شكل وردة. يرش فوقها السكر الناعم.

ملاحظة :

يمكنك إعداد قوالب حلوى صغيرة بالطريقة نفسها.

إذا كانت العجينة المعدة قاسية قليلاً ، يمكنك عندئذ إضافة صفار بيضة واحدة إليها لجعلها أكثر طراوة.

