مكونات

???? 10-12 ?????

??? ???????: 20-25 ?????

??? ?????: 35-45 ?????

175 ????/ 6 ?????? ?? ?????? ?? ???? ????? ??????

75 ????/ 3 ?????? ?? ??? ????????

200 ??/ 7 ?????? ?? ?????? ??????

25 ??/1 ????? ?? ????? ????? ??????

450 ????/ ???? 1 ??? (?? ????? ?????) ??? ????

200 ??/ 7 ?????? ?? ????????? ?????? ?? ?????????? ??????? ????? ??? ???.

الاتجاهات

خذوا استراحة من حميتكم الغذائية وتناولوا القليل من هذه الكعكة اللذيذة مع الكراميل والشوكولا وما تحويه من الفاكهة والأعشاب، مثل نكهة النعناع.

1- يتم تسخين الفرن قبل البدء حتى درجة 160 درجة مئوية/ 310 فهرنهايت/ غاز 2/1 2، ثم يتم دهن وتبطين قالب كعك 28×18 سم (11×7 بوصة).

2- يتم وضع 150 جرام/ 2/1 5 أوقيات من الزبدة في وعاء خلط مع سكر الكاسترد والكريمة ثم يتم خفقهم معا حتى يصبح القوام طريا. يتم وضع الدقيق وخفقه جيدا حتى يتم الخلط.

3- ثم يتم صبها في القالب الجاهز، مع البسط باليد برفق ثم يتم وضعها في الفرن لتنضج لمدة 30-35 دقيقة، أو إلى أن تبدأ في أخذ لون على الأطراف. يتم إخراجها من الفرن وتركها لتبرد في القالب.

4- ولتزيينها بالكراميل من أعلى، يتم وضع الزبدة المتبقية والسكر البني واللبن المكثف في وعاء صغير ووضعه في الفرن مع التسخين بلطف والتقليب إلى أن تبدأ في الانتفاخ. يتم تركها في الفرن لمدة دقيقتين ، مع الاستمرار في التقليب حتى يصبح قوام الخليط زجاجًا، ثم يتم وضعها لتبرد لمدة دقيقة أو دقيقتين قبل صبها على أساس الغريبة، ثم يتم تركها لتبرد.

5- أخيرا يتم خلط الشيكولاتة في إناء موضوع على وعاء به ماء يغلي أو في فرن الميكروويف، ثم يتم بسطها بلطف على الكراميل. مع ترك الشيكولاتة حتى تجمد ثم يتم تقطيعها إلى مثلثات.