

chef-driss



كيكة الريد فيلثفت

المقادير



- دقيق : كوب وربع
- بودرة الكاكاو : ملعقتان صغيرتان
- بيكنج بودر : نصف ملعقة صغيرة
- بيكنج صودا : نصف ملعقة صغيرة
- ملح : ربع ملعقة صغيرة
- الزبدة : ربع كوب
- سكر : ثلاث أرباع الكوب
- لبن : ثلاث أرباع الكوب
- البيض : ١ حبة
- الفانيليا : ملعقة صغيرة
- ملون الطعام الاحمر : قليل
- سكر البودرة : كوبان (للكريما)
- جبنة الكريما : نصف كوب (للكريما)
- الزبدة : ملعقتان صغيرتان (للكريما)
- حليب : ملعقة كبيرة (سائل، للكريما)
- الفانيليا : ملعقة صغيرة (للكريما)

طريقة التحضير

١. اخلطي كلّ مكوّنات "الكيك"، باستخدام الخلاط الكهربائي، وذلك على سرعة متوسطة، ولمدة خمس دقائق.
٢. ادهني صينية الفرن بالزيت أو الزبدة، ثم اسكبي الخليط وضعيه في فرن مسخن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية، وذلك لمدة ٤٠ دقيقة. عند إخراج الصينية من الفرن، اتركي "الكيك" حتى يبرد.
٣. لإعداد الكريما: اخلطي جميع مكونات الكريما بواسطة الخلاط الكهربائي، من ثم احفظي الخليط في الثلاجة لمدة ربع ساعة.
٤. قطعي "الكيك"، إلى ثلاث شرائح رقيقة متساوية، باستخدام سكين.
٥. ضعي طبقة من "الكيك" وادهنيها بالكريما، فالتبقة الثانية فادهني بالكريما مجدداً، وكرري العملية حتى تنتهي من الشرائح الثلاث.
٦. استخدمي قطاعات "الكيك" المستديرة لتحصلي على مجموعة من القطع، وزينيها بالسكر البودرة.

كيسة الزعفران



مقادير التغطية :

- الزعفران : ملعقة صغيرة
- سكر البودرة : كوب
- حليب : ٢ ملعقة كبيرة (سائل)
- ماء الورد : ملعقة صغيرة

مقادير الكيك :

- دقيق : كوبان ونصف
- بيكنج بودر : ملعقة صغيرة
- ملح : ربع ملعقة صغيرة
- الزبدة : ٢٠٠ غم (طرية / بدرجة حرارة الغرفة)
- سكر : كوبان ونصف
- البيض : ٤ حبات (بدرجة حرارة الغرفة)
- حليب : كوب (سائل)
- هيل : ملعقة صغيرة (مطحون) - الفاتيليا : ملعقة صغيرة

طريقة التحضير :

١. في وعاء جانبي اخلطي الزبدة والسكر لمدة ٣ دقائق، ثم أضيفي البيض بالتدريج.
٢. أضيفي الهيل المطحون، والفانيليا واخلطي لمدة دقيقة.
٣. أضيفي الدقيق، والبيكنج باودر، والحليب بالتدريج، حتى تحصلي على خليط متجانس.
٤. جهزي قالب الكيك، وادهنيه بالزيت ورشة طحين، وصبي خليط الكيك بالقالب، وأدخلي الكيك للفرن المحمي مسبقاً لمدة ٤٥ دقيقة، على درجة حرارة ١٨٠.
٥. عند التأكد من نضوج الكيك، أخرجيه من الفرن، واتركيه حتى يبرد تماماً، ثم أخرجيه من القالب واتركيه على الشبك.
٦. لتحضير تغطية الزعفران: قومي بخلط السكر والحليب السائل، مع ملعقة صغيرة من ماء الورد، والزعفران، حتى يصبح الخليط ثقيل، وكثيف، ثم صبي الخليط فوق الكيك، وقدميه.

كبة الجزر الخفيفة



المقادير

- الدقيق الأبيض : ٣ اكواب (منخول)
- سكر : كوبان
- الجزر : كوبان (مبشور)
- ملح : ملعقة صغيرة
- القرفة : ملعقة صغيرة
- البيض : ٣ حبات
- الزيت النباتي : كوب
- الفانيليا : ملعقة صغيرة
- بيكنج بودر : ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

- ١. اسكبي الزيت في إناء التحضير، وضعي عليه الدقيق والبيكنج بودر والقرفة والملح.
- ٢. في وعاء منفصل اخفقي البيض مع الفانيليا والسكر، وأتركه لمدة ٤ دقائق، ثم اخلطيه بالدقيق وقلبي جيّداً.
- ٣. أضيفي الجزر المبشور وقلبي جيّداً حتى يحدث التجانس المطلوب.
- ٤. اسكبي الخليط في صينية وضعيه في الفرن لمدة تتراوح بين ٣٠ - ٤٥ دقيقة في درجة حرارة مناسبة تصل إلى ١٧٠ درجة مئوية لتحدث عملية نضج الكيك.
- ٥. بعد إخراج الكيك من الفرن يترك حتى يبرد، ويُزين بالسكر والجزر المبشور.
- ٦. قدميه مع مشروب الكاكاو الساخن.

ككة الكتكات



المقادير

- ٥٤٠ غرام مزيج كيك شوكولاته بيتي كروكر جاهز
- ٣ بيضات
- ١٢٥ غرام زبدة مذابة
- $\frac{3}{4}$ كوب حليب
- 2×200 غرام شوكولاته داكنة
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمة خفق
- 2×170 غرام من ألواح كيت كات شوكولاته الحليب
- ١٤٠ غرام مالتيزرز



طريقة التحضير

- نحمي الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ . نحضر الكيك حسب التعليمات الموجودة على المغلف ونضعه في القالب ونخبزه في الفرن لمدة ١ ساعة أو ١ ساعة وعشر دقائق ثم نخرجه ونتركه جانباً ليبرد .
- في هذه الأثناء نخلط الشوكولاته والكريمة ونضعها في المايكرويف على أعلى حرارة لمدة ٢-٣ دقيقة مع التحريك حتى تذوب وتمتزج تماماً، ثم نضع المزيج جانباً لمدة ساعة .
- نقطع الكيك بشكل أفقي إلى ٣ طبقات . نضع أول طبقة في طبق التقديم ونمد عليها مزيج الكريمة والشوكولاته ونضع قطعة كيت كات كبيرة وشوكولاته، ثم نضع طبقة أخرى من الكيك والقليل من المزيج وقطعة كيت كات ثانية وشوكولاته . نضع الطبقة الأخيرة ونغطيها بالشوكولاته ونزين بقطع الكيت كات والمالتيزرز ونضع الكيك في التبريد لمدة ساعة . وبعد ذلك نخرجه ويصبح جاهزاً للتقديم .



كيسة الزبادي



المقادير

- الزبدة : كوب (طرية)
- سكر : ٢ كوب
- البيض : ٣ حبات
- الفانيليا : ملعقة صغيرة
- عصير الليمون : ملعقة كبيرة
- طحين : كوبان وربع
- بيكنج صودا : نصف ملعقة صغيرة
- ملح : نصف ملعقة صغيرة
- لبن زبادي : كوب

طريقة التحضير

١. سخني الفرن على حرارة ٣٢٥ درجة.
٢. جهزي قالب الكيك مقاس ٩ انش وادهنيه بالزبدة ورشة طحين.
٣. اخفقي السكر والزبدة في الخفاقة الكهربائية حتى يصبح المزيج كريمي.
٤. أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق ثم أضيفي الفانيليا وعصير الليمون واخفقي.
٥. اخلطي الطحين مع البيكنج باودر والملح.
٦. أضيفي خليط الطحين لخليط البيض والزبدة بالتناوب مع الزبادي حتى تمتزج المكونات ويصبح الخليط ناعماً.
٧. صبي المزيج في قالب الكيك المجهز وأدخليه الفرن لمدة ٥٠-٦٠ دقيقة أو حتى ينضج الكيك.
٨. أخرجي الكيك من الفرن واتركيه ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم ضعيه في طبق التقديم.
٩. عند التقديم يمكنك تزيين الكيك برشة سكر بودرة وقدميها دافئة أو باردة.

كبة الليمون



المقادير

- الزبدة 100 (غراماً) أصبع، لينة)
- سكر :كوب
- البيض 3 :حبات
- الفانيليا :ملعقة صغيرة
- طحين :كوبان
- بيكنج بودر :ملعقتان صغيرتان
- ملح :ربع ملعقة صغيرة
- برش ليمون :ملعقتان كبيرتان
- عصير الليمون :نصف كوب

طريقة التحضير :

- تخفق الزبدة مع السكر حتى تصبح كريمية.
- نضيف البيض واحدة تلو الأخرى ونخفق ثم نضيف الفانيليا.
- ننخل الطحين مع البيكنج باودر والملح ويترك جانبا.
- نضيف عصير الليمون إلى خليط البيض ونخفق.
- نضيف مزيج الطحين بالتدريج حتى تتمازج وتتجانس المكونات.
- نضيف برش الليمون ونحرك.
- نضع الخليط في قالب مدهون بالزيت ومرشوش بالطحين ويدخل إلى فرن محمى لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة أو حتى ينضج الكيك.



ككة السينابون

المقادير

٤ بيضات-فانيلا- ١كوب سكر- ١/٢ كوب زيت- ١كوب حليب سائل

المواد الجافة

٢كوب دقيق- ١ملعقة بكنج باودر-رشة ملح

الحشوة

نخلط ملعقة صغيرة قرفة وسكر بني والكاكاو يمكن اضافة الجوز المبشور

للتغطية

في الخلط اضافة ٤ حبات جبن كيري و ١/٢ علبة حليب مكثف

للتوفي ..على النار كوب سكر-ملعقة ماء يترك على النار حتى يتحول للون الاشقر نضيف ١ علبة قشطة ويمكن اضافة قطعة زبدة



طريقة التحضير

نخلط البيض والفانيلا والسكر بالخفاق الكهربائي تقريبا ٤ دقائق حتى يتكثف مثل الكريمة

نضيف الزيت ونخلطه قليلا و نخلط الباكنج باودر مع الدقيق والملح ونضيف معه الحليب على الخليط

نصب نصف المقدار في صينيته كبيره ونوزع عليه الحشوة ثم باقي المقدار ندخله على الفرن على

درجة حرارة ١٨٠ درجة تقريبا ٣٠ دقيقة وعندما تبرد نوزع الصوص الابيض والتوفي ونزينه بالبيكان او الجوز



كيسة الشوفان باللوتس



المقادير

٥ بيضات - ١/٢ ملعقة صغيرة فانيليا - ١ كوب سكر
٣/٤ كوب زيت - علبة قشطة - ١/٢ كوب جوز مكسر

المواد الجافة

٢ كوب شوفان - ١ ملعقة صغيرة قرفة - ١ ملعقة كبيرة باكنج باوور
١٠ حبات لوتس مطحون

التغطية

١٠ حبات لوتس مطحونة - حليب مكثف

الزينة

فراولة

طريقة التحضير

نخلط المواد الجافة مع بعض ونتركها جانبا
في الخفاق الكهربائي نضع البيض والفانيليا والسكر ونخفقه حتى ينفش
بعدها نضيف الزيت والقشطة ونستمر بالخفق
نضيف المواد الجافة ونخفقه قليلا
ندهن الصينية بالزيت ونرش عليها الدقيق من جميع الاتجاهات ثم نسكب الخليط
نرش عليه الجوز ندخله بالفرن على درجة ١٥٠ لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا ونحمره من الاعلى
قليلا
نخرجه ونتركه يبرد ثم نسكب عليه الحليب المكثف ونرش عليه باللوتس ونزينه بالفراولة

كيكة الفول السوداني



المقادير

١ و ١/٢ كوب فول سوداني بعد طحنه وتحميصه - ١/٢ كوب نشاء
اصبع زبدة بدرجة حرارة الغرفة - ٤ بيضات
٣ مغلفات شوكولاته غامقه او بالحليب
٣ ملاعق صغيرة نسكافيه - ٣/٤ كوب سكر
١/٣ كوب كريمة خفق ١ و ١/٢ ملعقة صغيرة باكنج باودر
رشة ملح

للتغطية

مغلفين شوكولاته بالحليب و ١/٤ كوب كريمة خفق

طريقة التحضير

نطحن الفول السوداني ونحمصه ثم نتركه يبرد نذوب الشوكولاته الغامقه بالمايكر ويفوهي الافضل
لنقليل كمية السكر

بالكيك ولكن يمكن استبدالها بشوكولاته بالحليب

بعد ذلك يخلط السكر مع الزبدة بالخفاق الكهربائي لمدة دقيقتين ثم نضيف البيض واحدة تلو
الآخرى ونستمر بالخلط حتى يمتزج الخليط

نضيف كريمة الخفق ثم الشوكولاته الغامقه ثم النسكافيه ونستمر بالخفق

وفي وعاء اخر نضيف الباكنج باودر مع اى النشاء والملح والفول السوداني ونقلبهم ونضيفه على
الخليط الابيض ونخلطهم بالخفاق الكهربائي حتى يمتزجوا ندهن القالب بالزبدة ونرش الدقيق وبعدها
نسكب خليط الكيك بالقالب

وندخله بالفرن الكهربائي على درجة ١٥٠ ولمدة ٤٠ دقيقة

للتغطية

تذوب شوكولاته وكريمة خفق في حمام مائي ثم نسكبها على الكيك

كعكة التفاح و القرفة و الجوز

المقادير :

٣ بيضات - كوبان من الدقيق - كوب سكر
كوب حليب سائل - نصف كوب زيت
ملعقة صغيرة فانيليا - نقطتان خل - رشّة ملح
ملعقة كبيرة باكنج باودر - ربع ملعقة صغيرة
بيكربونات الصوديوم

للحشو :

٣ تفاحات مقشرة و مبشورة
نصف كوب جوز مجروش
ملعقتان كبيرتان سكر اسمر
ملعقة كبيرة قرفة مطحونة



طريقة التحضير :

- ١- حمّي الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
- ٢- لتحضير الحشوة: اخلطي التفاح مع القرفة والجوز والسكر واتركيها جانباً لمدة ١٥ دقيقة.
- ٣- لتحضير الكعكة: في وعاء، أنخلي الدقيق مع البايكنج باودر وبيكربونات الصوديوم. اتركي المكونات الجافة جانباً.
- ٤- في الخلاط الكهربائي، ضعي البيض والفانيليا والخلّ والملح واخلطي.
- ٥- أضيفي السكر واخلطي.
- ٦- أسكبي الزيت والحليب واخلطي جيداً.
- ٧- أضيفي المكونات الجافة واخلطي بواسطة الخلاط اليدوي .
- ٨- ضعي قسم من حشوة التفاح واخلطي.
- ٩- في قالب مدهون بقليل من الطحينة ضعي خليط الكيك.
- ١٠- وزعي على وجهه باقي كمية الحشوة.
- ١١- ادخلي القالب إلى الفرن واخبزيه لمدة ساعة.
- ١٢- زيتني وجه الكيك بالحليب المكثف المحلى.