

طرق إعداد الكيك المختلفة

الدهن، الإسفنجي، البسيط، السريع

وبعض الأنواع المعتمدة على تلك الطرق:

- كيك الفانيليا، الفاكهة، البرتقال، النرة، القرفة.
- الشيكولاتة بأنواعها العديدة، والكاب كيك، التشير كيك... و... و..
- ونوعان من التورتة المستخدمة فيها العجينة الإسفنجية و... و... وغير ذلك الكثير.

obeikandi.com

طرق إعداد الكيك

• الكيك:

هناك عدة طرق لعمل الكيك ومنها الدسمة، الإسفنجية، البسيطة، السريعة.

◆ الكيك اللدس مقاديره الأساسية هي:

٢ كوب دقيق منخول، نصف كوب سمن، كوب سكر سنتر فيش ناعم من ٣:٢ بيض، ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر، نصف كوب لبن، فانيليا.

◆ طريقة عمل الكيك اللدس:

١- يدعك السمن قليلاً ثم يضاف المكر تدريجياً ويدعك جيداً حتى يصير خفيفاً كالكريمة.

٢- يضاف البيض بعد خفقه جيداً ويقلب الخليط أيضاً جيداً مع إضافة الفانيليا.

٣- يضاف الدقيق واللبن بالتبادل للخليط السابق مع الدعك الجيد حتى ينتهى المقدار.

٤- يطن قالب الكيك بالسمن والدقيق وتصب به العجينة.

٥- يجبز بفرن متوسط الحرارة فى الرف الأوسط حتى يتم النضج.

٦- لا يفتح الفرن قبل عشر دقائق على الأقل حتى لا يدخل الهواء البارد فيهبط الكيك.

■ ملحوظة:

يمكن من هذه العجينة عمل أصناف عديدة من الكيك سنذكرها فيما بعد .



◆ الكيك الإسفنجي مقاديره الأساسية هي:

٤ بيضات، كوب دقيق، ملعقة بيكنج بودر، كوب سكر بودرة، فانيليا.

◆ طريقة عمل الكيك الإسفنجي:

- ١ - يخفق البيض بالمضرب جيداً.
- ٢ - يضاف إليه السكر ويضرب بالمضرب حتى يغلظ القوام ويفتح اللون ونضيف إليه الفانيليا.
- ٣ - يضاف اليكنج بودر للدقيق ويقلب.
- ٤ - يضاف الدقيق للخليط السابق مرة واحدة ويقلب بخفة متناهية على هيئة نصف دائرة وهكذا حتى يختفى الدقيق تماماً.
- ٥ - تشكل العجينة حسب الطلب وتخبز في فرن حار لمدة من ١٥:٢٠ دقيقة تقريباً وغالباً ما تستخدم في التورتات.

■ ملحوظة: هذه الطريقة الإسفنجية يصنع منها التورتات، والجاتوهات، السويسرول، وسندوتش العيش الإسفنجي وأصناف كثيرة من الحلويات ككورات الشيكولاتة أو جوز الهند وغيرها الكثير.

◆ الكيك بالطريقة البسيطة ومقاديره الأساسية هي:

٢ كوب دقيق، ثلثين كوب سكر بودرة، ٢ بيض، نصف كوب سمن أو زبد، ملعقة بكنج بودر صغيرة، فانيليا، قليل من اللبن إذا احتاج الأمر.

◆ طريقة عمل الكيك البسيط:

- ١- يوضع الدقيق في إناء العجن ويضاف إليه البكنج بودر.
- ٢- يضاف السمن أو الزبدة الجامدة للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع لأعلى حتى تختفى السمن أو الزبدة في الدقيق تماماً.
- ٣- تضاف بقية المقادير من السكر والبيض المضافة إليه الفانيليا.
- ٤- يعجن الجميع وإذا احتاج الأمر يضاف قليل من اللبن.
- ٥- تصب العجينة في القالب المبطن وتخبز بالفرن.

■ ملحوظة:

يمكن من هذه العجينة عمل بعض البسكوتات إذا فردت بالنشابة وقطعت حسب الرغبة.



◆ الكيك بالطريقة السريعة ومقاديره الأساسية هي:

- نفس مقادير أية كيكة ولكن طريقة الإعداد مختلفة.

◆ طريقة عمل الكيك السريع:

- نضيف جميع المقادير السائلة لبعضها في إناء العجن (البيض
- اللبن - السمن).

- وتضاف المقادير الجافة لبعضها (الدقيق - السكر - بيكنج بودر).

- ثم تضاف المقادير السائلة للجافة وتعجن جيداً وتشكل حسب الطلب.

* * *

■ **ملحوظة:** أى عجائن يمكن أن تستخدم فيها هذه الطرق كالبكوتات مثلاً، وليس الكيك فقط لأنها مجرد عجينة تشكل حسب الطلب.

■ **ملحوظة أخرى:**

لا يفتح الفرن قبل عشر دقائق على الأقل حتى لا يدخل الهواء البارد فيهبط الكيك.

* * *

• **والآن سنتناول بعض الأصناف المستخدمة فيها الطريقة الدسمة والإسفنجية كنماذج.**

بعض أنواع الكيك الدسم

١- كيك الفانيلا :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم .

* * *

٢- كيك الفاكهة :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم مع إضافة ٢ ملعقة كبيرة فاكهة مسكرة مقطعة قطعاً صغيرة .

* * *

٣- كيك الزبيب :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم مع إضافة ملعقة كبيرة زبيب بناتي بعد تنظيفه ونزع العنق منه ثم يدعك بقليل من الدقيق .

* * *

٤- كيك الرخام :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم مع إضافة ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو لنصف مقدار من العجينة البيضاء، وهكذا يصير الخبز متداخلا ويعطى شكلاً رخامياً .

٥- كيك الشيكولاتة :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم مع إضافة
٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو إلى الدقيق بدل الفانيليا .

* * *

٦- كيك البرتقال :

مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم مع استبدال
الفانيليا بالآتى:- بشر برتقال يضاف مع السمن والمكر ويدعك
جيداً وعصير برتقال تكمل لـ $\frac{٢}{٤}$ كوب بدلا من اللبن.

* * *

٧- كيك الورد :

◆ المقادير:

- $\frac{١}{٢}$ كوب دقيق .
- $\frac{١}{٢}$ كوب كورن فلاور أو مسحوق لأرز .
- كوب سكر بودرة+ قطعة لارنج ملونة .
- $\frac{١}{٢}$ كوب سمن + ٢:٣ بيضات .
- فانيليا + ملعقة صغيرة بيكنج بودر+ قليل من اللون الأحمر .

◆ الطريقة:

تعمل بالطريقة الدسمة ثم يوضع في أطباق من الورق
البليسه وترص في صاج مبطن وتخبز في فرن متوسط الحرارة .

* * *

٨- كيك النثرة :

◆ المقادير :

- ٣ أكواب دقيق ذرة .

- $\frac{1}{4}$ كوب سمن + ٣ بيضات .

- $\frac{1}{4}$ كوب اللبن + $\frac{2}{4}$ كوب سكر بودرة .

- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر + فانيليا .

◆ الطريقة :

• تعمل بالطريقة الدسمة وتصب في صينية أو قالب مدهون بالسمن .

• تخبز في فرن متوسط الحرارة .

* * *

٩- كيك القرفة :

- مقدار من المقادير الأساسية لعمل الكيك الدسم + ملعقة صغيرة من القرفة .

◆ الطريقة :

• يعمل بالطريقة الدسمة .

• تضاف القرفة إلى الدقيق .

• يصب في قالب مدهون بالسمن المبطن بالدقيق .

• تخبز في فرن متوسط الحرارة .

• يترك مدة ١٥ دقيقة حتى يبرد ثم يقرب .

نماذج للكيك الإسفنجي تورته الكاساتا بالموز

◆ المقادير:

- مقدار من الكعكة الإسفنجية .

- ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة + ماء ساخن .

◆ **للحشو:** مقدار من حلوى الزبد البيضاء + ٣ أصابع موز .

◆ **للتغطية:** حلوى ماء الشيكولاتة .

◆ الطريقة :

• تعمل الكعكة الإسفنجية بعد إضافة الشيكولاتة إلى الدقيق .

• تصب في صاج سويسرول معد لذلك .

• تخبز في فرن حار نوعا حتى تنضج .

• تقلب على ورق زبدة مرشوش بالسكر وتغشى بالصاج

وتترك حتى تبرد لمدة نصف ساعة .

• تقطع الحواف من جميع الجهات وتقسّم إلى مربعين .

• تعمل حلوى الزبد ويضاف إليها الموز المقطع حلقات رقيقة .

• تفرد الحلوى على أحد المربعين ثم تغشى بالمربع الآخر

بحيث تكون سمك الحلوى في النصف حوالى سم .

• نغشى المربع العلوى بحلوى الماء بالشيكولاتة .

• تكتب كلمة كاساتا على سطح التورته بالحلوى البيضاء .

تورتة بالمربى والكريمة

◆ **المقادير:** مقدار من العجينة الإسفنجية .

◆ **الحشو:** مربى + كريم شانتيه

◆ **الوجه:** مربى فراولة أو مشمش + $\frac{1}{8}$ ك كريم شانتيه

◆ **الطريقة:**

- تعمل العجينة الإسفنجية وتصب في صينية معدة لذلك .
- تخبز في فرن حار حتى تنضج وتقلب وتترك حتى تبرد .
- تشق نصفين عرضاً وتمشى بالمربى المخلوط بالكريم شانتيه .
- يغطى سطح وجوانب الكعكة بالمربى .
- يغطى وسط الكعكة بكمية كبيرة نوعاً من المربى أو وحدات الفراولة مع ترك حوالى ٢ سم من المسافة الخارجية .
- تزخرف حافة الكعكة بوردادات كبيرة نوعاً من الكريمة بجوار بعضها .
- تلمع الفراولة في حالة استعمالها بصلصة التلميع .
- تقدم على طبق بللور .

كيكات متنوعة

كيك الكراميل

◆ المقادير:

- ٣ بيضات + $\frac{2}{4}$ كوب دقيق.

- ملعقة بيكنج بودر + $\frac{1}{4}$ كوب سكر + فانيليا.

◆ صوص الكراميل:

- ملعقتان ماء + $\frac{1}{4}$ كوب سكر يوضع على نار هادئة حتى نحصل على لون الكراميل.

- ثم نضعه في صينية الكيك.

◆ الطريقة:

● يضرب البيض مع السكر والفانيليا فى الخلاط حتى نحصل على قوام هش.

● يقلب الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف للبيض ببطء.

● تدهن صينية بصوص الكراميل من كل الجوانب ثم نصب الكيك فوقه.

● ثم تدخل الفرن حتى يتم النضج وتقلب، وتقدم.

الكريم كراميل بالكيك (قدرة قادر)

◆ مقادير الكيك:

- كوب دقيق + ٢ ملعقة لبن بودرة
- بيضتان + $\frac{1}{4}$ كوب سكر.
- ملعقة زيت + ملعقة بيكنج بودر.

◆ الطريقة:

- يخفق البيض جيدا ويضاف إليه السكر والزيت.
- ثم يضاف الدقيق المخلوط باللبن البودرة والبيكنج بودر وتخلط المقادير جيدا.

◆ مقادير الكريم كراميل:

- لتر لبن + ٦ بيضات + فانيليا.
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر سنتر فيش + $\frac{1}{4}$ كوب ماء.

◆ الطريقة:

- يجهز الكراميل بتسيح ملعقتين كبيرتين سكر في قالب مع قليل من الماء أو بدونه حتى يصير لونه بنيا.
- يضرب البيض جيدا بالفانيليا ويضاف إليه اللبن والسكر ويقرب الجمع.
- يصب في القالب المغطى بالكراميل.
- ثم يصب فوقه مقدار العجين السابق عمله.

- يوضع القالب في قالب آخر به ماء حتى ثلثيه.
 - يدخل الفرن لمدة ساعة ونصف في درجة حرارة ١٨٠ مئوية، ثم يخرج ويتركه يبرد ويثلج ويقلب في قالب آخر.
- ملحوظة:

عندما تخرج القالب من الفرن ستعرف الجب في تلك التسمية حيث تتجمع العجينة وتمثل قاعدة للكريم كراميل.

كيك التفاح

◆ المقادير:

- كوب دقيق + ٤ بيضات.
- ٤ تفاحات مقشرة ومقطعة + كوب سكر.
- علبة قشدة + ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
- ملعقة صغيرة فانيليا أو قرفة + ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- نضرب الزيت والبيض والسكر لمدة ٤ دقائق بالمضرب الكهربائي.
- ننخل الدقيق ونضيف له البيكنج بودر والملح والقرفة.
- نضيف الدقيق بالتدريج إلى الخلطة السابقة مع استمرار الخلط.
- نضرب لمدة ٣ دقائق، ثم نضيف التفاح والفانيليا ونضرب ثانية لمدة دقيقتين.
- يصب نصف الخليط في صينية مبطننة وتضاف لها القشدة على الوجه.
- ثم نصب النصف الثاني وندخلها الفرن لمدة من ٢٠: ٣٠ دقيقة.
- نخرجها من الفرن ونقلبها على منخل سلك أو شبكة حتى تبرد، وتقطع وتقدم.

كيك البرتقال

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق أبيض.

- ٤ بيضات .

- كوب كبير عصير برتقال.

- بشر ٤ برتقالات.

- كيس بيكنج بودر.

◆ الطريقة:

- نقوم بفصل صفار البيض في إناء وبياض البيض في إناء آخر.
- ننخل الدقيق ونضعه في إناء ونضيف إليه عصير البرتقال وصفار البيض وبشر البرتقال .
- نقوم بضرب بياض البيض في وعاء آخر، ويضاف للخليط ويقلب الجميع جيدا.
- نحضر القالب ويطن بالسمن أو الزبدة والدقيق ثم نصب فيه العجينة اللينة .
- تخرج في الفرن حتى يتم النضج.
- بعد ذلك نخرجه من الفرن ونتركه يبرد ثم يقطع حسب الرغبة.

كيك الشيكولاتة

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك دقيق + $\frac{1}{4}$ ك سكر ناعم.

- ٥ بيضات + $\frac{1}{4}$ ك زبدة.

- ملعقة ملح ناعم + عصير ليمون.

- ليمون مبشور.

◆ الصلصة: ٢ فنجان حليب كبير + ملعقة زبدة + ٢٠٠ جرام

شيكولاتة + ٢ كيس فانيليا.

◆ الطريقة:

- توضع الزبدة في إناء مع السكر والبيض، وتتحقق جيدا.
- يضاف الدقيق المنخول مع مراعاة التحريك السريع.
- نضيف قليل من الملح وعصير الليمون والليمون المبشور.
- توضع العجينة في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- ندخلها الفرن حتى يتم النضج، وتترك لتبرد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل وتقدم مع صلصة الشيكولاتة.

◆ لعمل صلصة الشيكولاتة:

- يخلط اللبن والشيكولاتة ويوضعان على نار هادئة حتى تذوب الشيكولاتة وتخلط جيدا.

- نضيف السكر مع استمرار الخفق وتترك على نار هادئة جدا حتى تغلى.
- ثم نضيف ملعقة الزبدة والفانيليا، وتقدم وهى ساخنة مع الكيك.



كيك بصوص الشوكليت

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب لبن رايب + ١٥٠ جرام زيت ذرة.
- $\frac{1}{4}$ ك دقيق + ٣٤٠ جرام سكر بودرة + بيكنج بودر.
- ٣ بيضات + ٧٥ جرام كاكاو + $\frac{1}{4}$ كوب كريمة حامضة.

◆ الطريقة:

- يضرب البيض مع السكر البودرة ثم نضيف الزيت ببطء ثم الكريمة الحامضة ونقلب.
- ثم نضيف اللبن الرايب ثم الدقيق والكاكاو والبيكنج بودر ونقلب الخليط معا.
- ثم نضعها فى قالب الكيك وتدخلى الفرن لمدة ٢٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ درجة حتى يتم النضج.

◆ صوص الشوكليت:

- $\frac{1}{4}$ لتر لبن + ملعقة كبيرة عسل جلو كوز.
- زبدة + قطع شيكولاتة.

◆ الطريقة:

- نضع المقادير السابقة مع بعض على النار حتى يتجانس معا.
- ثم نضيف له قطعة الزبدة وتقلب حتى تذوب في الخليط.
- وتصب وهى ساخنة على الكيك وتقدم.



◆ كيك الشيكولاتة بالصوص

◆ المقادير:

- كوب دقيق + كوب شيكولاتة قطع.
- ٤ بيضات + كوب سكر + كوب زيت.
- ٢ ملعقة كاكاو + $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.
- بيكنج بودر + فانيليا.

◆ الطريقة:

- يضرب البيض مع السكر والفانيليا والماء الدافئ حتى يذوب السكر تماما.
- ثم نضيف الدقيق مع الكاكاو والبيكنج بودر ونقلب برفق.
- ثم نضعه في قالب الكيك ويدخل الفرن لمدة من ١٥:٢٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ درجة.
- بعد خروج الكيك من الفرن نتركه ليهدأ لمدة ٥ دقائق ثم نضع عليه صوص الشيكولاتة.

◆ مقادير صوص الشيكولاتة:

- كوب سكر + ٢ ملعقة ماء.
- كُوب كريمة لبانى + كوب شيكولاتة قطع.

◆ طريقة العمل:

- نضع السكر مع الماء على النار حتى نحصل على كراميل بنى.
- ثم نضع الكريمة اللباني ويقلب حتى يغلى الخليط ثم يرفع من على النار.
- ثم نضع قطع الشيكولاتة وتقلب حتى تذوب ونحصل على خليط سميك.
- ثم نصب هذا الصوص على الكيك وهو دافئ وتقديم .

كيك الشيكولاتة بالميكروويف

◆ المقادير:

- ١٤٠ جرام دقيق + ١٧٥ جرام سكر.
- ١٠٠ ملل ماء ساخن.
- ١٠٠ ملل زيت ذرة.
- ١٠٠ جرام شيكولاتة داكنة مفتتة.
- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو + بيضتان.
- ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر.
- شيكولاتة مبشورة للتقديم.
- ٥ ملاعق كريمة حلويات.
- كريمة الشيكولاتة للتزيين.
- ملعقة صغيرة فانيليا.

◆ الطريقة:

- ندهن قالب الكيك الصالح للميكروويف بقليل من الزيت ونبطنه بدائرة من ورق الزبدة.
- نمزج السكر والدقيق والكاكاو والبيكنج بودر في وعاء.
- وفي وعاء آخر نخفق الزيت والبيض والفانيليا و ١٠٠ ملل ماء ساخن حتى يمتزج الجميع تماما.

- نضيف المكونات السائلة للجافة ونخلطها جيدا حتى يتكون عجين متجانس.
- نصب الخليط في قالب الكيك ونثقب أية فقاعات هواء على السطح.
- نغطي القالب بغطاء بلاستيك صالح للميكروويف ونشغله لمدة ٧ دقائق.
- نزيل الغطاء ونختبر الكيك نضج أم لا بثقبها بعود خشبي إن خرج نظيفا يعتبر الكيك حينها نضج.
- نترك القالب ليرتاح ٥ دقائق، ثم نفرغ الكيك على سطح شبكي ونتركه يبرد.
- نذوب الشيكولاتة في الميكروويف حوالي دقيقتين مع التحريك كل ٣٠ ثانية حتى تذوب.
- نضيف الكريمة ونخلطها جيدا حتى تصبح ناعمة ولامعة.
- توزع كريمة الشيكولاتة على الكيك بعد أن يبرد، ويزين بالشيكولاتة المبشورة.



طريقة سريعة لعمل كيك الشيكولاتة

بالميكروويف (٢)

◆ المقادير:

- بيضة.
- $\frac{1}{4}$ كوب دقيق.
- ٥ ملاعق كبيرة سكر.
- ٣ ملاعق كبيرة حليب.
- ٣ ملاعق كبيرة زيت.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ملعقتان كبيرتان كاكاو بودرة غير محلى.

◆ الطريقة:

- نضيف جميع المقادير لبعضها ثم نخلطها بالخلط لمدّة ثلاث دقائق.
- ندخلها الميكروويف ٣ دقائق أخرى، ثم نخرجها لتبرد وتقدم.

كيك كاكاو بودرة

◆ المقادير:

- كوب دقيق أبيض.
- ملعقة صغيرة فانيليا + بيضتان.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن حليب.
- ملعقتان صغيرتان قرفة مطحونة.
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة + فنجان زبدة.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + فنجان صغير كاكاو بودرة.

◆ الطريقة:

- ننخل الدقيق ونضيف إليه الكاكاو والقرفة.
- ندعك الزبدة مع السكر البودرة، ونستمر في الدعك حتى تصبح مثل الكريمة البيضاء ثم يضاف لها الدقيق.
- يخفق البيض ويضاف لما سبق مع مراعاة التقليب السريع المستمر.
- نضيف اللبن بالتدرج حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نضع العجينة في صينية مبطنة وتدخل الفرن في درجة حرارة متوسطة حتى تنضج.
- نخرجها من الفرن ونتركها حتى تبرد ثم نقطعها لشرائح وتقديم.

كاف كيك شيكولاتة

◆ المقادير:

- $\frac{2}{4}$ كوب دقيق + بيضتان.
- كوب حليب + ملعقتان سكر ناعم.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت ذرة.
- $\frac{2}{4}$ كوب كاكاو بودرة سادة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا.

◆ الحشو: كوبان كريمة سائلة.

◆ للتزيين: شيكولاتة مجروشة.

◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق ونضيف له الكاكاو والملح واليكنج بودر، وبيكربونات الصودا.
- نضيف السكر والبيض والفانيليا السائلة والحليب والزيت ونخلط الجميع في العجان ثم نضيف كوب ماء مغلي ونستمر في العجن.
- يصب المزيج في قوالب الخبز ويخبز في فرن ساخن على درجة حرارة ١٧٠ حتى النضج.
- يتم إخراجه وتركه لمدة ١٠ دقائق ثم يقلب على منخل سلك ويتم تقطيعه وتقديمه.

كأب كيك الجبن

◆ المقادير:

- ٦ أرغفة خبز شامى صغير الحجم.
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت زيتون.
- $\frac{1}{4}$ حبة فلفل أحمر مكعبات صغيرة.
- $\frac{1}{4}$ حبة فلفل أصفر مكعبات صغيرة.
- $\frac{1}{4}$ حبة فلفل أخضر مكعبات صغيرة.
- كوب جبن بالكريمة.
- $\frac{2}{4}$ كوب جبن شيدر أو رومى مطبوخة للدهن.
- ٧٥ جرام جبن (روكفور).
- بصلتان أخضر مفروم ناعم.
- ٣ ملاعق كبيرة لوز مجروش.

◆ الطريقة:

- يمزج الجبن الشيدر والجبن الروكفور والجبن الكريمة فى وعاء ويقلب حتى يمتزج جيدا.
- يضاف الفلفل الألوان والبصل ويقلب حتى تختلط المكونات جيدا.

• يفصل السطح العلوى عن السفلى من الخبز الشامى، يستخدم قالب الكاب كيك، وتدهن فتحاته بالزيت، وأيضا يدهن سطح أنصاف الخبز الشامى بالزيت.

• يوضع الخبز فى فتحات القالب بحيث يكون السطح المدهون بالزيت لأعلى وتكون الأطراف موجهة لأعلى من الجوانب لعمل شكل الكاب كيك.

• يسخن الفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ : ٢٢٠ مئوية وندخل القالب حتى يتحول الخبز للون الذهبى.

• يرفع الكاب كيك من القالب ويترك ليبرد، ثم تملأ كل كاب كيك من الخبز بمزيج الجبن ويثر اللوز على السطح وتقدم فوراً.



تشيز كيك بالأناناس

◆ المقادير:

- باكيت بسكويت قمح.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة.

◆ الحشو:

- علبة قشدة + كوب كريم شانتيه.
- جبنة كريمة قليلة الملح .
- كيس جيلي أناناس + $\frac{1}{4}$ كوب ماء دافئ.

◆ للتجميل:

- حلقات أناناس + حبات فراولة طازجة.
- ٢ علبة جيلي فراولة + كوب ماء دافئ.

◆ الطريقة:

- نطحن البسكويت في الخلاط، ثم نخلط مع الزبدة حتى يمتزج جيدا.
- يرص البسكويت المخلوط بالزبدة في قالب قابل للفتح ويترك ليبرد في الثلاجة.
- يذاب جيلي الأناناس في الماء الدافئ ويترك ليبرد.

- توضع الجبنة في الخلاط وتضاف إليها القشدة والكريم شانتيه وجيلي الأناناس المذاب.
- يخفق المزيج جيدا، ثم يحكب فوق قاعدة البكويت في القالب ويسوى السطح ويترك لمدة نصف ساعة في الثلاجة ليبرد.
- يذاب مقدار جيلي الأناناس في كوب الماء الدافئ ويترك ليبرد.
- ترص حلقات الأناناس فوق الكريمة وتزين بحبات الفراولة.
- يصب خليط الجيلي المذاب بهدوء فوق حلقات الأناناس والفراولة حتى تغطي تماما ويدخل الثلاجة ليبرد.
- عند التقديم يفك جانب القالب عن القاعدة ويقدم.



تشيز كيك بالكريمة

◆ المقادير:

- ١٠٠ جرام مربى مشمش + $\frac{1}{4}$ ك لبن.
- ١٥٠ جرام سكر.
- ٧٥ جرام كاستر (كريم سيز، صور كريم).
- عصير ليمون + بشر ليمون + جيلاتين.
- بياض بيض + رشة ملح.

◆ الطريقة:

- نضع اللبن مع السكر على النار حتى يغلى.
- ثم نذوب الكاستر في $\frac{1}{4}$ كوب لبن ويقلبان معا.
- ثم نضيفه على خليط اللبن والسكر ببطء ومع التقليب.
- بعد نضج الكاستر يضاف له الكريم سيز وصور كريم وعصير الليمون وبشر الليمون ويضرب الجميع معا.
- ثم نضيف كوب ماء به الجيلاتين بعد تسييحه.
- ثم نضيف خليط المارنج (بياض البيض يضرب مع السكر ورشة الملح).



• كريمة الشيز كيك :

◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ك جبنة قريش + ٥٠ جرام زبادى.
- ٢٠ جرام جيلاتين مذاب فى ماء.
- ١٥٠ جرام سكر + ٤٠٠ جرام كريمة لبانى.

◆ الطريقة:

- تضرب جميع المقادير مع بعض جيدا ثم نضيف الكريمة المخفوقة.. وتمتخدم.

■ ملحوظة:

تنقع الجبنة القريش فى ماء لمدة يوم ثم تنشل وتمتخدم.

تشيز كيك الفراولة

◆ المقادير:

- باكيت بسكويت ماري.
- باكيت جبنة كيري.
- علبة لبن مكثف + ١٥٠ جرام زبدة.
- ملعقة جيلاتين + ملعقتان سكر.
- كوبان فراولة + ليمونة.

◆ الطريقة:

- نطحن البسكويت ناعماً، ثم نسيح الزبدة ونخلطهما معاً ثم نضيف السكر ونخلط المزيج جيداً.
- نضع كل المكونات المتبقية في الخلاط ونخفقها إلى أن تصبح كالكريمة.
- نذوب الجيلاتين في ماء ساخن ثم نصفيه.
- نضع في قاعدة الصينية طبقة البسكويت والزبدة وفوقها الخليط ثم ندخلها الثلاجة.
- ضعى الفراولة على النار، وأضيفى لها نصف فنجان ماء وربع كوب سكر، نترك الفراولة حتى تبرد ثم نضعها على طبقة البسكويت.
- تدخل الثلاجة لمدة ٤ ساعات على الأقل ثم نقدمها باردة.