

كا بكيك الشوكولا والكراميل

المقادير:

- 300 غ من الشوكولا بالحليب
- 30 سنتيلتر من الكريمة
- 30 غ من الزبدة
- 30 ملعقة من شراب الكراميل

المقادير لتحضير العجينة الاسفنجية:

- 200 غ من الدقيق
- 150 غ من الشوكولا الأسود
- 200 غ من الزبدة
- 5 سنتيلتر من شراب الكراميل
- 4 بيضات
- 150 غ من السكر
- رشّة ملح

طريقة التحضير:

- حمّي الفرن على درجة حرارة 190 درجة مئوية وضعي 24 ورقة حلوى صغيرة في قالب حلوى.

تحضير الكريمة:

- ذوبي الشوكولا بالحليب في وعاء فوق ماء غالية .
- اغلي الكريمة وأضيفيها إلى الشوكولا على 3 دفعات حتى تحسلي على خليط متجانس.
- اضيفي الزبدة المقطعة و3 ملاعق من شراب الكراميل.

تحضير العجينة:

- ذوبي الشوكولا في وعاء فوق ماء غالية واتركيه ليبرد.
- اخفقي الزبدة في وعاء حتى تصبح مثل الكريمة .
- أضيفي الشوكولا المذوّب والبارد، وشراب الكراميل، ثمّ أضيفي البيض تدريجياً والسكر والملح، وأخيراً أضيفي الدقيق.
- اسكبي العجينة في قوالب الحلوى الصغيرة وضعيها في الفرن لمدة 15 دقيقة.

▪ بعد أن تبرد زينيها بالكرامة بواسطة كيس الكريمة، وأضيفي بعض حبيبات السكر الملونة.

الف صفة!