كعكة فودجي الشوكولا دون طحين

هذه الكعكة الخالية من الغلوتين هي غنية ، وسهلة الفهم. يكمن المفتاح في طي خليط الشوكولاتة بالزبدة الذائبة في عجينة البيض المخفوق قدر الإمكان ، حيث إن الجلد المتدفق في البيض يعطي الرفع والضوء للكعكة ، كما أن الخلط المفرط للخلاط النهائي يفرض جميع فقاعات الهواء الصغيرة بعد إعادة. والنتيجة هي كعكة لذيذة لا تريد شيئًا أكثر من قطعة من الكريما المخفوقة غير المحلاة ورش البندق المحمص المقرمش على النقيض من ذلك.

المكوّنات:

1. ¾ كوب من الزبدة غير المملحة
2. 12 أوقية. شوكولاتة حلوة حلوة
3. 6 بيض كبير
4. 1¼ كوب سكر حبيبي
5. 1 ملعقة صغيرة من الملح
6. 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
7. ½ كوب من البندق النيئ
8. 1 كوب قشدة ثقيلة باردة
9. السكر المجفف (للخدمة)

طريقة التحضير:

1. وضع رف في منتصف الفرن، تسخينه إلى 325 درجة، باستخدام أطراف أصابعك ، ادهن اسفلها بالزبدة بسخاء وجانبي قالب دائري 9 بوصة. ضع في أسفل المقلاة ورق رق ، للتخلص من فقاعات الهواء.
2. افرم 12 أوقية من الشوكولاتة حلوة المذاق إلى قطع. وانقله إلى قدر متوسط الحجم.
3. أضف ¾ كوب من الزبدة غير المملحة (1½) إلى القدر واطهيه على نار خفيفة مع التقليب من وقت لآخر مع ملعقة مقاومة للحرارة ، حتى تذوب الزبدة والشيكولاتة ، حوالي 8 دقائق. (بدلا من ذلك ، ضع الشوكولاته والزبدة في الميكروويف في وعاء عازل للحرارة في رشقات نارية قصيرة ، مع التحريك بينهما ، حتى تذوب وتصبح متجانسة.)

4. يُرفع القدر عن النار ويُترك ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة ، حوالي 15 دقيقة. (يمكنك تشجيع خليط الشوكولاتة لتبرد أسرع من وقت لآخر عن طريق التقليب).
5. وفي الوقت نفسه ، باستخدام خلاط كهربائي على سرعة عالية ، اخفق 6 بيضات كبيرة ، 1¼ كوب سكر محبب ، 1 ملعقة صغيرة من الملح ، و 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا في وعاء كبير حتى يصبح أصفر شاحب ورقيق ، حوالي 8 دقائق. ستعرف أنه جاهز عندما يبدأ المحتالون في إنشاء تأثير الشريط ، وعند رفع المضارب ، يجب أن يترك المزيج دربًا بينما يعود إلى نفسه.
6. صب خليط الشوكولاته. ضع الخليطين برفق مع ملعقة مطاطية عن طريق التجصيص تحتها ، ثم قطع الوسط عبر جانب الملوق. استمر في العمل في هذه الحركة حتى يتجمع الخليط بشكل جيد ومتجانس – احرص على عدم الإفراط في المزيج!
7. صب الخليط في المقلاة المحضرة. تُخبز الكعكة حتى تتشكل قشرة رقيقة على السطح ، ثم ترتفع الكعكة وتتصاعد ، لكنها لا تزال تتأرجح قليلاً في الوسط تحت القشرة ، 30-30 دقيقة. انقلها إلى رف السلك وترك الكعكة تبرد في المقلاة حوالي 10 دقائق.
8. في الوقت الذي يبرد فيه الكعك ، يحمص البندق على شكل صينية خبز صغيرة منزوعة الدسم حتى يصبح لونها بني خفيف ، 10-12 دقيقة. نقل إلى لوحة القطع. اسمحوا بارد ، ثم ختم فرم اللون.
9. ضع لوح تقطيع مسطح أو لوحة كبيرة على المقلاة. باستخدام منشفة لحماية يديك ، عكس لوحة بسرعة وعموم. كعكة يجب الافراج عن تلقاء نفسها. أرفع المقلاة ، ثم انزع الرق.
10. ضع بلطف طبق مسطح أو كعكة تقف على الكعكة وعكسها مرة أخرى. كن حذرا لأن هذه الكعكة حساسة جدا! لا بأس إذا كانت هناك بعض التشققات على طول القمة. دع الكيك يبرد لدرجة حرارة الغرفة.
11. اخفق بقوة كوب من الكريمة الباردة في وعاء متوسط حتى تتكون القمم المتوسطة.
12. ينخل مسحوق السكر فوق الكيك المبرد.

تُقدم الكعكة مع الكريمة المخفوقة والبندق إلى جانبها.