

كا بكيك الشوكولا والكراميل

المقادير:

- 300 غ من الشوكولا بالحليب
- 30 سنتيليلتر 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 سنتيليلتر من شراب الكراميل
- 4 بيضات
- 150 غ من السكر
- رشة ملح

طريقة التحضير:

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

تحضير الكريمة:

- ذوبى الشوكولا بالحليب في وعاء فوق ماء غالبة.
- اغلي الكريمة وأضيفيها إلى الشوكولا على 3 دفعات حتى تحصل على خليط متجانس.
- أضيفي الزبدة المقطعة و3 ملاعق من شراب الكراميل.

تحضير العجينة:

- ذوبى الشوكولا في وعاء فوق ماء غالبة واتركيه ليبرد.
- اخفقى الزبدة في وعاء حتى تصبح مثل الكريمة .
- أضيفي الشوكولا المذوّب والبارد، وشراب الكراميل، ثمًّ أضيفي البيض تدريجياً والسكر والملح، وأخيراً أضيفي الدقيق.
- اسكبي العجينة في قوالب الحلوي الصغيرة وضعيها في الفرن لمدّة 15 دقيقة.

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

الف صحة !