

وصفات بالشوكولاتة البيضاء

تتميّز الشوكولاتة البيضاء بمذاق مميز ، يفضلها عدد من الأشخاص عن الشوكولاتة الداكنة. هذه الشوكولاتة هي من أشهى المكونات التي يمكن استعمالها لدى تزيين وإعداد الحلويات كما يمكن تناوله لوحده أو مع الآيس كريم أو الجيلي أو الكيك.

تابعوا معنا أيضًا 8 أساطير خاطئة عن زيت الزيتون لا تصدقها!
<https://bit.ly/2I3hlSK>

لذلك نقدم لك اليوم 3 وصفات بالشوكولاتة البيضاء :

▪ طريقة تحضير كاسات الشوكولاتة البيضاء والليمون

المكونات:

- 1 عبوة جيلي ليمون
- 2 كوب كريمة مخفوقة
- 1 كوب شوكولاتة بيضاء
- 3 أوراق جيلاتين
- 2 بيض
- 1 كوب ماء بارد
- 1 كوب ماء ساخن
- القليل من بشر قشر الليمون

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير ، يوضع الجيلي ثم يضاف الماء المغلي وتحرك المكونات ، ثم يضاف الماء البارد.
2. يصب الجيلي في كاسات للتقديم ، ثم يوضع في الثلاجة.
3. تذوب الشوكولاتة في حمام ماء دافئ.
4. توضع أوراق الجيلاتين بماء مثلج لمدة 10 دقائق.
5. في وعاء ، يخفق البيض جيداً.
6. يعصر الجيلاتين ثم يوضع في طبق ويضاف إليه الماء المغلي ، ويقلب جيداً حتى يذوب.
7. تضاف الشوكولاتة البيضاء إلى مزيج البيض مع الخفق.
8. يضاف الجيلاتين وتقلب المكونات جيداً ، ثم تضاف الكريمة المخفوقة مع التحريك.
9. يضاف المزيج الى مزيج الجيلي ويوضع في الثلاجة لمدة 4

ساعات.

10. يقلب الجيلي في أطباق التقديم ويزين بقشر الليمون والفواكه الطازجة .



• طريقة تحضير بسكويت الفانيليا بالشوكولاتة البيضاء

المكونات:

- $\frac{3}{4}$ كوب زبدة
- 1 كوب دقيق
- 1 بيضة
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{4}$ كوب جوز ، مطحون
- 1 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 1 رشة ملح
- 1 كوب شوكولاتة داكنة
- 1 كوب شوكولاتة بيضاء

طريقة التحضير:

1. ينخل الدقيق فوق سطح رخامي ويصنع فجوة داخله.
2. تضاف البيضة والملح والفانيليا.
3. تقطع الزبدة وتوضع فوق المكونات السابقة ثم يضاف السكر والجوز.
4. تعجن المكونات للحصول على عجينة متجانسة.
5. تغطي العجينة بالنايلون اللاصق وتترك لمدة ساعة في الثلاجة.
6. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 ، وتبطن صينية مستطيلة بورق الزبدة.
7. ترق العجينة بواسطة النشابة.
8. تصنع أي شكل من اختيارك بالعجينة وتوضع على الصينية.
9. يخبز البسكويت لمدة 10 دقائق في الفرن ثم تخرج الصينية من الفرن.
10. تترك قطع البسكويت جانباً لتبرد قليلاً .
11. تذوب الشوكولاتة البيضاء والداكنة في وعائين مختلفين ، ثم تغمس جهة واحدة من البسكويت في الشوكولاتة البيضاء والجهة الثانية بالداكنة.
12. تزين كل قطعة بسكويت بحبة من الجوز وتترك لتجف الشوكولاتة.

• طريقة تحضير بارفيه الشوكولاتة البيضاء

المكونات :

- 2 ½ كوب كريمة مكثفة
- ⅓ كوب سكر
- 1 عود فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة جيلاتين ، مذوب في ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ.
- 1 كوب شوكولاتة بيضاء ، مقطعة
- توت ، للصلصة
- سكر ، للصلصة

طريقة التحضير :

1. في مقلاة ، يسخن الحليب والسكر والكريمة والفانيليا على نار متوسطة . يحرك المزيج باستمرار ويترك على النار ليسخن قبل أن يغلي.
2. يضاف الجيلاتين ويخفق بالمزيج السائل حتى يذوب تمامًا .
3. تخفف الحرارة وتضاف الشوكولاتة البيضاء بالتدريج وتترك على النار لتذوب تمامًا في المزيج.
4. يصفى المزيج في مصفاة .
5. يوزع المزيج على أكواب التقديم ويترك ليبرد قليلاً .
6. تدخل الأكواب الى الثلاجة وتترك لحوالي 4 ساعات على الأقل.
7. في مقلاة ، يضاف التوت والقليل من السكر وتحرك المكونات جيداً للحصول على مزيج شبيه للصلصة.
8. يترك مزيج التوت على جنب ليبرد ثم يوضع فوق أكواب البارفيه .
9. تقدم الأكواب على الفور.