

10 وصفات لخلطات فوق الكيك

لا شيء أشهى من الكيك في نهاية كل وجبة ... بل في أي وقت أيضاً . من لا يحب هذه الحلويات؟ هناك خيار واسع من المكونات والخلطات ، والآيتمكنك ان تفرّق بين الكيك والآخر من الإضافات التي تضعها فوقه .

هذه الوصفات التي يمكنك ان تحضرها بنفسك في البيت ستكون إضافة مثالية إلى الحلويات المفضلة لديك. امزج واختر قواعد الكيك مع هذه الوصفات اللذيذة والفريدة من نوعها لخلق إبداعات حلوى فريدة من نوعها ستحبها العائلة بأكملها .

[كعكة فودجي الشوكولا دون طحين](#)

1. زبدة كريما الشوكولاته

بمجرد أن ترى كم هو سهل لجعل هذه الشوكولاته الغنية بالزبدة الكريمة ، فسوف تتساءل عن سبب شرائك للأشياء المعلبة. لقد قيل لنا هذه الوصفة الكلاسيكية صقيع محلية الصنع هي واحدة من الأفضل حولها!



ستحتاج الى سكر (حوالي 3-3 / 4 أكواب) ، 1 عصا من الزبدة ، 4 ملاعق كبيرة من الحليب، 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا و 2 مربعات من الشوكولاتة غير المحلاة ، المذابة والمبردة .

2. زبدة الكريما

هذه الوصفة هي ضرورة لا غنى عنها لجميع المناسبات. بدءاً من كعك

عيد الميلاد وحتى كعك العطلات ، ستحصل على تقييمات رائعة من عائلتك وأصدقائك بمجرد أن تتذوق هذا المذاق الرائع.



ستحتاج الى: نصف كوب من الزبدة ، 4 أكواب من السكر ، 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا ، ربع كوب من الحليب ، ربع ملعقة صغيرة من الملح.

3. الكريمة الحامضة (Sour Cream)

هذه الخلطة مصنوع من 4 مكونات بسيطة فقط ، والتي ربما تكون لديك بالفعل في متناول اليد. والنتيجة النهائية هي تذوق كريمي طازج لأي حلوى! امزج: 1 كوب كريما حامضة ، 1/3 كوب سكر حلواني، 1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا ، 1 1/2 كوب من الكريما المخفوقة .



4. صلصة الشوكولاته

هذه الصلصة بسيطة جداً بالرغم من كثرة المكونات: ربع كوب من الزبدة ، 1 علبة من الحليب ، 1/4 كوب من السكر المحبب ، 2 مربعات من الشوكولاتة غير المحلاة ، سكر 1/4 كوب من الحلويات ، 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا.



وصفات شهية بعينة الباف باستري الجاهزة

5. بودنغ رقيق

إنها وصفة أساسية سهلة الصقيع يمكن استخدامها لجعل جميع الكعك أفضل. ستحتاج الى 1 كوب حليب بارد ، 1 عبوة أي نكهة بودنغ الفورية وملء فطيرة ، 1 حاوية المجمدة من الكريما المخفوقة ، مذاقة .



6. نكهة النعناع

في حين أن خلطة نكهة النعناع الخاص بنا هو إضافة المثالية لأي كعكة للعطلات ، إلا أنه رائع أيضًا في الحلويات بعد العشاء أيضًا! نحن نحب نكهة النعناع اللطيفة والرائحة!



7. زبدة الفول السوداني

كيف يمكنك جعل طعم كعك الشوكولاته والكعك أفضل؟ قم بإضافة زبدة الفول السوداني الرقيقة فوقها. هذه الطبقة المنحلة والرقيقة هي أحلام عشاق زبدة الفول السوداني.



[قائمة أطعمة يمكن تجميدها](#)

8. كريم تشيز بيكان

هذا كريم تشيز بيكان الغني بالكريمة يحتوي على كمية مناسبة من

البقان وهو مثالي لكعكة مخملية حمراء أو أي كعكة!

9. Mocha Frosting

إن إضافة القليل من القهوة إلى الشوكولاتة يعطيها طعمًا غنيًا للغاية يجعل من الصعب نسيانها ، وهذا ما فعلناه مع Mocha Frosting لدينا. الآن لديك طريقة أخرى للحصول على القهوة المساعدة طوال اليوم!



10. زبدة الفانيليا المصقولة

صممنا وصفة زبدة الفانيليا هذه بعد وصفة وجدناها تنصدر الكعك في عملية بيع مخبوزات مدرسية. يقول المذاق الغني بالزبد إن هذا بالتأكيد محلي الصنع ومستعد لتصدر أي شيء تقريبا.

[3 صيحات غذائية على إنستغرام يجب ان تتفادها](#)