كيك الشوكولاتة بالكرز

كيك الشوكولاتة بالكرز

المقادير:

- 1 كوب شوكولاتة مفروم، للتغليفة
- 2 كوب كريمة سائلة، للتغليفة
- 100 غ شوكولاتة داكنة، مفرومة
- ¾ كوب زبدة، مفرومة
- 2 ½ كوب سكر
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ½ طحين
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ½ كوب رقائق الشوكولاتة
- 1 كوب حشوة الكرز

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350.
2. تجهز صينية قاس 13*9 انش وتدهن بالزبدة وترش بالقليل من الطحين.
3. تذوب الشوكولاتة مع الزبدة في المايكرويف أو بحمام مائي ليصبح المزيج ناعم.
4. تضاف الفانيليا والسكر وتخلط المكونات ثم يضاف البيض والطحين والملح والبيكنج باودر مع التحريك.
5. يصب الخليط في الصينية وتدخل الفرن لحوالي 30 دقيقة ثم تخرج ويترك الكيك ليبرد.
6. في قدر، تضاف الكريمة على نار متوسطة حتى الغليان وتطفئ النار ثم تضاف الشوكولاتة مع التحريك حتى تذوب.
7. تصب التغليفة فوق الكيك وتوزع حشوة الكرز وتقدم باردة.