

وصفة كيك الموس بالشوكولا

كيك الموس بالشوكولا من ألذ أصناف الحلويات التي يمكن أن تقدميها لعائلتك وزوارك، وفي ما يلي نقدم إليك الوصفة الكاملة لإعدادها:

مقادير الكيك:

- نصف كوب من الزبدة
- ٣ اكواب دقيق
- كوب لبن
- كوب ونصف من سكر البودرة
- ٤ بيضات
- ١ عبوة بيكينغ بودر
- فانيليا
- قطعة قشطة
- ٣ ملاعق كبيرة بودرة كاكاو

مقادير الموس الشوكولا:

- نصف كوب من الماء الساخن
- ٤ ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- كوب شوكولا نصف محلاة مقطعة مكعبات صغيرة
- ٢ كوب كريمة مخصصة للحلويات
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- ١/٣ كوب نوتيلا

طريقة تحضير الكيك:

- اخلطي الزبدة مع السكر لدقائق ثم اضيفي القشدة.
- اضيفي البيض والفانيليا ثم الحليب والدقيق بعد إضافة البيكينغ بودر واستمري في الخفق حتى يصبح المزيج ليناً.
- اضيفي بودرة الكاكاو إلى خليط الكيك ثم اسكبيه في صينية بعد دهنها بالزبدة والدقيق.
- ادخلي الكيك إلى الفرن واتركيه لمدة ٤٥ دقيقة.

طريقة تحضير موس الشوكولا:

- اذبي بودرة الكاكاو في الماء الساخن واتركيه جانباً.
- اذبي مكعبات الشوكولاتة في حمام ماء واتركها حتى تبرد.

قليلا ثم اضيفي بودرة الكاكاو والنوتيلا.
▪ قومي بمزج الكريمة مع السكر ثم اسكبي الخليط على خليط الشوكولا وحركيه جيدا حتى تمتزج المكونات تماما.

لتنفيذ الشكل النهائي للكيك:

- قطعي الكيك عرضيا لنصفين.
- ضعي الشريحة الأولى من الكيك على صينية التقديم، ثم افردي ثلث كمية موس الشوكولا عليه وضعي عليه شريحة أخرى من الكيك ثم الموس وهكذا إلى أن تنتهي من الكيك.
- قومي بتغطية الكيك بطبقة من موس الشوكولا واتركيه في الثلاجة حتى يبرد.

ملاحظة: يمكنك بدلا من تقسيم الكيك إلى شرائح، الإكتفاء بطبقة واحدة كبيرة من الكيك مغطاة بموس الشوكولا.