



# كيسة الأناناس المقلوبة

## الطريقة:

1. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
2. انثر ٧٥ جم من السكر البني على قاعدة صينية الخبز (قطر ١ ½ بوصة x ارتفاع ٢ ½ بوصة). قطع ٣٠ جم من الزبدة إلى قطع صغيرة ووزعها بالتساوي فوق السكر. رتب الأناناس في القالب بطريقة زخرفية (حسب الرغبة) ثم ضع ثمرة من ثمار كرز مارشينو في منتصف كل حلقة. ضع القالب جانباً.
3. انخل الدقيق والملح ومسحوق الخبز معاً في وعاء كبير.
4. في وعاء كبير آخر، اخلط الزبدة والسكر معاً للتقشيد حتى يصبح الخليط خفيفاً وهشاً.
5. أضف مستخلص الفانيليا.
6. أضف البيض للخليط بمقدار بيضة واحدة في كل مرة بالتناوب مع ملعقة كبيرة من الدقيق مع الخلط المستمر لأن البيض والزبدة لن يختلطا مما يجعل الخليط يبدو متخثراً.
7. أضف الدقيق المتبقي واخلطه بملعقة. لا تستخدم الخلاط الكهربائي المحمول باليد/خلط العجن لخلط الدقيق لأنه سيعجن الخليط أكثر من اللازم مما يجعل الكيسة ثقيلة وكثيفة.
8. أضف عصير الأناناس وقلب بخفة للحصول على القوام المناسب.
9. اسكب خليط الكيك فوق شرائح الأناناس وافردھا دون لمس جوانب القالب واخبز عند ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة أو اغرز عود أسنان في وسط الكيسة، وعندما يخرج عود الأسنان نظيفاً يكون الكيك قد نضج.
10. شذب الجزء العلوي المقرب من الكيسة بسكين خبز ليصبح مستوياً.
11. اقلب الكيسة على حامل سلكي رأساً على عقب واتركھا لتبرد.
12. قدمھا على طبق تقديم مسطح مع صلصة كسترد.

## المقادير

- 150 جم
- 150 جم
- 3 بيضات
- 225 جم
- 15 جرام
- 1.5 جم
- 1 ½ ملعقة صغيرة
- 120 مللي
- 6 إلى 7 حلقات
- 6 إلى 7 ثمرات
- 75 جم
- 30 جم

## المكونات

- زبدة
- سكر
- بيض
- دقيق لجميع الأغراض
- مسحوق الخبز
- ملح
- فانيليا
- عصير الأناناس من العبوة
- حلقات الأناناس
- كرز ملمع
- لتحضير قاعدة الصينية
- سكر بني
- زبدة



# كيكة البلاك فورست

## المكونات

### لتحضير الكيك

دقيق لجميع الأغراض  
صُودا الخبز  
ملح  
ماء مغلي  
بودرة كاكاو  
زيت نباتي  
سكر بني فاتح  
بيض كبير الحجم (في درجة حرارة الغرفة)  
لبن رائب (في درجة حرارة الغرفة)

مستخلص فانيليا

### لإعداد كريمة التزيين المخفوقة

كريمة خفق  
مستخلص فانيليا  
سكر بودرة  
كرز أسود في شراب سكري  
شوكولاتة داكنة ٧٠% (رقائق)

## المقادير

١٢٥ جرام  
١ ملعقة صغيرة  
½ ملعقة صغيرة  
٩٥ مللي  
٤٠ جم  
١٣٠ جم  
٢٢٥ جم  
بيضة واحدة (٥٠ جم)  
١٢٥ مللي أو ½ كوب  
من الحليب + ٢ ملعقة خلة  
½ ملعقة صغيرة

٥٠٠ جم  
½ ١١ ملعقة صغيرة  
٥٠ جم  
علبة ٥٤٠ جم  
كوب

## الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٧٥ درجة مئوية.
٢. قم بقياس مقادير جميع المكونات وضعها في وعاء كبير للخلط.
٣. اخلطها معاً لكن لا تخفق أكثر من اللازم.
٤. قسم خليط عجينة الكيك السائلة واسكبه في ثلاثة من قوالب الكيك المحضرة وقم بتسوية السطح بملعقة مسطحة.
٥. اخبز الكيك في الفرن عند ١٧٥ درجة مئوية لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً عند غرسه في منتصفه.
٦. ضع الكيك على حامل تبريد ليبرد، ثم اقلب الكيك على حامل مدهون بمادة دهنية واتركه ليبرد تماماً.
٧. صف الشراب من الكرز، وضعه جانباً.
٨. استخدم فرشاة المعجنات لدهن سطح كل طبقة من طبقات الكيك بطبقة خفيفة من الشراب وضعها جانباً.
٩. لإعداد كريمة التزيين المخفوقة، اخفق جميع المكونات بسرعة منخفضة حتى يصبح القوام زدياً (لحوالي ٣٠ ثانية). زد سرعة الخلط إلى المتوسطة واستمر في الخفق حتى يكون الخليط قمة صلبة أي لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
١٠. احرص على عدم خفق الكريمة أكثر من اللازم وإلا سوف تتخثر.
١١. لإعداد كيكة الغابة السوداء للتقديم
  ١. ضع طبقة من الكيك على طبق تقديم وادهنها بثلاث كمية كريمة الخفق ثم غط طبقة الكريمة بحوالي ١٥ قطعة كرز، ضع طبقة أخرى من الكيك فوقها ثم ادهنها بثلاث كمية الكريمة المخفوقة ثم الكرز، ضع طبقة الكيك المتبقية فوقهم واضغط عليها برفق لتسويتها، غط سطح الكيكة وجوانبها بالكريمة المتبقية.
  ٢. اترك بعض الكريمة لتشكيلها باستخدام القمع المخصص للمعجنات لإضافة إطار جمالي حول الكيكة.
  ٣. لإعداد رقائق الشوكولاتة المبشورة، استخدم نصف قالب شوكولاتة داكنة ٧٠% ومبشرة لكشط الشوكولاتة، ضع رقائق الشوكولاتة المبشورة على جوانب الكيكة واضغط عليها برفق لإصاقها، يمكنك استخدام مكشطة بلاستيكية لمساعدتك في رفع رقائق الشوكولاتة المبشورة ووضعها على جوانب الكيكة.
  ٤. أضف إطاراً جمالياً حول الكيكة باستخدام قمع مخصص للمعجنات بفوهة نجمية كبيرة مع وضع كريمة التزيين على الحافة العلوية للكيكة، ضع الكرز على سطح الكيكة وانثر المزيد من رقائق الشوكولاتة المبشورة.
  ٥. برد الكيكة في الثلاجة قبل تقديمها.

# الكعكة الحمراء المخملية (رد فلفت كيك)

## المكونات

### لتحضير الكعكة

دقيق لجميع الأغراض  
بودرة كاكو  
بيكربونات الصودا  
مسحوق الخبز  
ملح  
سكر ناعم (كاستر)  
زبدة  
بيض كبير  
لبن رائب (1/2 كوب حليب + 1 ملعقة صغيرة خل)  
لون أحمر (ملون طعام)

خل أبيض

مستخلص الفانيليا

### لتحضير كريمة الحشو والتغطية

جبنة كريمية

كريمة خفق

سكر بودرة

مستخلص الفانيليا

جوز بقان مقطع

## المقادير

1/4 كوب

1 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة

3/4 كوب

9. جم

1 بيضة (6. جم)

1/2 كوب

1 زجاجة (180 مللي)

1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة

10. جم

10. جم

8. جم

1 ملعقة صغيرة

12. جم

## الطريقة:

1. سخن الفرن مسبقاً إلى 350 درجة فهرنهايت/180 درجة مئوية.

2. ادهن 2 قالب كيك قطر كل منهما 8 بوصة بالزبدة وبطنهما بالدقيق.

### لإعداد الكعكة

3. في وعاء خلط كبير، انخل كل من الدقيق ومسحوق الخبز وبيكربونات الصودا ومسحوق الكاكو معاً. أضف الملح واخفقههم جميعاً معاً. ضع الخليط جانباً.

4. في وعاء كبير ابدأ بتقسيد الزبدة مع السكر باستخدام خلاط كهربائي محمول باليد/خلاط عجن حتى يتكون خليط أبيض اللون ناعم وهش.

5. اخلط البيض وأضفه بالتدرج إلى خليط الزبدة. توقف عن الخلط واكشط جدار الوعاء بالكامل.

6. اخلط اللون واللبن والرائب (حليب + خل) معاً في وعاء منفصل.

7. باستخدام ملعقة مطاطية أضف خليط اللبن الرائب وخليط الدقيق بالتبادل فيما بينهما، بحيث تكون الإضافة على 3 مراحل ويكون خليط الدقيق آخر ما تتم إضافته.

8. قلب الخليط بخفة حتى تحصل على خليط ناعم، ثم أضف الخل ومستخلص الفانيليا.

9. اكشط جدار الوعاء لإزالة أي بقايا عالقة باستخدام ملعقة مطاطية. صب خليط عجينة الكيك السائلة في قالب الخبز المُجهزين.

10. اخبز العجين لمدة 10 إلى 20 دقيقة حتى يخرج عود الاسنان نظيفاً بعد غرسه في منتصف الكيك.

11. اترك الكيك يبرد في القالب لمدة 5 دقائق، ثم اقلبه على حامل تبريد سلكي حتى يبرد تماماً قبل التزيين.

### لإعداد كريمة الحشو والتزيين

12. يجب خفق السكر البودرة ومستخلص الفانيليا وكريمة الخفق باستخدام خلاط كهربائي محمول باليد/خلاط عجن حتى تحصل على خليط كثيف وناعم.

13. اخلط الجبنة الكريمية في وعاء منفصل لإزالة الكتل. لا تخفق الخليط أكثر من اللازم حتى لا يتخثر.

14. أضف الكريمة بالتدرج إلى الجبنة الكريمية واخلطهما بملعقة حتى تمام الامتزاج.

### لإعداد الكعكة للتقديم

15. لإعداد الكعكة للتزيين، تأكد من تبريد طبقات الكعكة تماماً. على طبق كيك، ضع إحدى طبقتي الكعكة ثم أضف نصف كمية الحشوة ووزعها على طبقة الكيك بالتساوي. ضع طبقة الكيك الأخرى فوقها وأفرغ الكمية المتبقية من الكريمة فوق الكعكة، وباستخدام سكين تذوق/سكين تزيين غط سطح وجوانب الكعكة بالتساوي.

16. زين الكعكة بقطع جوز البقان المقطعة واطرحها تبرد لمدة ساعتين قبل تقطيعها وتقديمها.



# كيفية الشوكولاتة بدون دقيق

## الطريقة:

١. ادهن صينية كيك قطرها ٨ بوصة (٢٠ سم) بالزبدة وبطنها بورق الخبز، وسخن الفرن مسبقاً إلى ٢٨٥ درجة فهرنهايت/١٤٠ درجة مئوية.
٢. قطع الشوكولاتة والزبدة إلى قطع كبيرة وضعها معاً في وعاء خلط، ثم ضع الوعاء فوق قدر مملوء بالماء المغلي على نار هادئة مع التقليب المتكرر للخليط لمنع احتراق الشوكولاتة. عندما تذوب الشوكولاتة والزبدة تماماً، ارفع القدر من على النار واتركها حتى تبرد.
٣. اخفق البيض مع مستخلص الفانيليا والسكر البني حتى يتكون خليط خفيف وهش وباهت اللون.
٤. أضف بعض خليط البيض إلى خليط الشوكولاتة البارد وامزجهما معاً. أضف المزيج إلى كمية البيض المتبقية واخلطهما معاً بحذر باستخدام ملعقة مطاطية.
٥. أثناء عملية الإضافة والتقليب بخفة، أضف مسحوق اللوز بالتدرج في نفس الوقت. واصل التقليب بخفة حتى تمام الامتزاج.
٦. صب الخليط في قالب الكيك المجهز.
٧. اخبز العجين في ١٤٠ درجة مئوية لمدة ٧٠ إلى ٨٠ دقيقة. بعد الثلاثين دقيقة الأولى من الخبز، يمكنك وضع ملعقة خشبية عند باب الفرن لطرد البخار المتكون، وتابع الخبز بهذه الطريقة.
٨. اترك الكيكة تبرد وضعها في الثلاجة لتتماسك.

## لتحضير الكريمة المخفوقة

١. اخلط السكر البودرة المنخول مع الكريمة المخفوقة المبردة باستخدام مخفقة يدوية.
٢. اخفقها باستخدام مخرط كهربائي محمول باليد/خلط عجن حتى تتماسك.
٣. أفرغها في عبوة محكمة الغلق وضعها في الثلاجة حتى تحتاج إلى تقديمها.

## للتقديم

١. ضع الكيكة على طبق مسطح.
٢. ضع الكريمة المخفوقة على سطح الكيكة باستخدام ملعقة وافرداها بحركة دائرية باستخدام سكين تذوق/سكين تزيين لتشكيل طبقة مستوية. يمكن تقديم الكمية المتبقية من كريمة الخفق في وعاء منفصل.
٣. انخل قليلاً من بودرة الكاكاو على سطح الكريمة لمنحها تبايناً جميلاً للألوان وقدمها باردة.

## المقادير

- ٢٠٠ جم
- ٢٠٠ جم
- ٢٤٠ جم (٥ بيضات)
- ٢٠٠ جم
- ٢٢٠ جم
- ٢ ملعقة صغيرة
- ٣٠٠ مللي
- ١ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة صغيرة

## المكونات

- لتحضير الكيكة
- شوكولاتة داكنة
- زبدة
- بيض (متوسط الحجم)
- سكر بني ناعم
- لوز مطحون
- مستخلص الفانيليا
- لتحضير الكريمة المخفوقة
- كريمة خفق
- سكر بودرة
- مستخلص الفانيليا

# كيك الجز بدون بيض

## المكونات

- دقيق لجميع الأغراض
- جزر (مبشور)
- زبادي
- زيت نباتي
- حليب
- سكر ناعم
- سكر بني فاتح
- مستخلص الفانيليا
- مسحوق القرفة
- مسحوق الخبز
- صودا الخبز
- ملح
- جوز (مقطع)
- لتحضير كريمة الجبنة الكريمية
- زبدة
- سكر بودرة
- جبنة كريمية
- مبشور فشر الليمون
- للمسة النهائية
- جوز (مقطع)
- سكر بودرة

## المقادير

- ٣٤٠ جم
- ١ كوب
- ٤٠٠ مللي
- ١٢٠ مللي
- ٥ ملاعق كبيرة
- ١١٠ جم
- ١١٠ جم
- ٢ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ١ ملعقة صغيرة
- ½ ملعقة صغيرة
- ١ كوب
- ٢٠٠ جم
- ٨٠ جم
- ٢٤٠ جم
- ½ ليمونة
- ½ كوب
- ¼ كوب

## الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. لتحضير كيك الجز  
٢. ادهن قاع ثلاث صواني فرن كل منها بقطر ٨ بوصة بالزبدة الذائبة وبطنها بورق الخبز.
٣. ابشر الجز بشراً ناعماً في وعاء وضعه جانباً.
٤. انخل كل من الدقيق ومسحوق القرفة وصودا الخبز ومسحوق الخبز في وعاء وضعه جانباً.
٥. في وعاء خلط أضف الزبادي ونوعي السكر والملح والحليب والزيت النباتي. اخفقهم جميعاً معاً جيداً حتى يذوب السكر تماماً ثم أضف مستخلص الفانيليا وقلب الخليط سريعاً بخفة.
٦. أضف الجز المبشور إلى الخليط السائل وقلبه حتى تمام الامتزاج.
٧. أضف الخليط الجاف إلى خليط الكيك واخبطه مع التقليب بخفة حتى الحصول على خليط كيك ناعم ومتجانس. وأخيراً أضف الجوز إلى خليط الكيك.
٨. صب خليط الكيك في قوالب الكيك المبطنه واخبزه لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة أو حتى تغرس عود أسنان في منتصف الكيك وتُخرجه نظيفاً.
٩. ضع القوالب على حامل تبريد سلبي، واتركها لتبرد لمدة ١٥ دقيقة، ثم اقلبها وانزع ورق الزبدة بحذر. اتركها تبرد جيداً قبل التزيين. فحتى أدنى درجة من الدفء ستجعل كريمة التغطية والحشو تذوب.
١٠. لتحضير كريمة الجبنة الكريمية  
١٠. دع الزبدة والجبنة الكريمية تكتسبان درجة حرارة الغرفة.  
١١. في وعاء خلط، وباستخدام خلاط كهربائي محمول باليد/خلاط عجنقم بتفشييد الزبدة حتى تصبح ناعمة وكريمية، ثم أضف السكر البودرة مع الاستمرار في الخفق حتى يصبح الخليط باهتاً وكريماً. أضف الجبنة الكريمية الطرية ومبشور قشرة الليمون، واخبطهما على سرعة منخفضة حتى تمام الامتزاج أو اخلطهم باستخدام ملعقة مطاطية لتجنب تخثر الجبنة الكريمية. غط الخليط وضعه في الثلاجة.
١٢. إعداد الكيك للتقديم  
١٢. بمجرد أن يبرد الكيك، استخدم قمع ذا فوهة عادية بقطر ١٠ ملم لإضافة حشوة الجبنة الكريمية على الطبقة الأولى من الكيك، ثم ضع الطبقة الثانية فوقها.
١٣. باستخدام مصفاة شاي أو منخل، رش سطح الطبقة الثانية من الكيك بالسكر البودرة.
١٤. زين سطح الكيك بحبات الجوز الكامل أو المقطع.