

## تحضير كيكة بكريمة أوفومالتين المقرمشة

### المكونات

175 جرام من الزبدة  
150 جرام من الشوكولاتة الداكنة،  
المقطعة إلى قطع صغيرة  
200 جرام من كريمة أوفومالتين  
المقرمشة  
150 جرام من السكر  
6 بيضات، كل بيضة مفردها  
125 جرام من البندق المطحون  
25 جرام من البندق المفروم  
بعض من الزبدة  
والدقيق لدهن السكر المطحون

1 سخني الفرن حتى درجة حرارة 180 درجة مئوية ثم ادھني وعاء الكيكة بالزبدة والمسحوق مع الدقيق.

2 ضعي الشوكولاتة وكريمة أوفومالتين المقرمشة والسكر والزبدة في مقلاة كبيرة ودعيها تنصهر على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر. ارفعي المقلاة عن النار وقومي بتقليب البندق المطحون. ثم أضيفي صفار البيض واخلطي جميع المكونات معًا.

3 يُخفق بياض البيض حتى تتشكل كرات متماسكة ثم يُضاف إلى خليط الشوكولاتة ويُقلب بعناية.

4 اسكبي الخليط في وعاء الكيكة المجهز مسبقًا مع نثر البندق المفروم على السطح. ثم، اخبزيها لمدة تتراوح من 50 إلى 60 دقيقة حتى يصبح الجزء العلوي مقرمشًا بينما تظل الكيكة طرية من الداخل. يمكنك تغطية الكيكة بورق الألمنيوم في النصف الأخير من وقت الطهي حتى لا يصبح لونها بنيًا غامقًا.

5 اتركي الكيكة لتبرد تمامًا قبل إخراجها من صينية الكيك.

6 رشها بالسكر المطحون قبل التقديم حسب الرغبة.

7 نصيحة: ستظل الكيكة رطبة في اليوم التالي ويمكن الاحتفاظ بها في الثلاجة لمدة تصل إلى ثلاثة أيام.



## كيكة بالكريمة المقرمشة

