

تحضير قطع كيك بالشيكولاتة مع كريمة أوفومالتين المقرمشة

1 يُسخّن الفرن المزود بتدوير الهواء بشكل مسبق على 170°م. يُجهّز قالب بوضع الزبدة والدقيق.

2 تُخلط عجينة اللوز مع باقي المكونات حتى تصبح ناعمة ثم تُخفق. ومزج معها أيضًا الزبدة المذابة. يُخفق بياض البيض مع السكر حتى يصبح متماسكًا ثم يُضاف مع خليط الكاكاو والدقيق المنخول بالتناوب. يُوزّع المزيج بالتساوي في قالب مقاس 56 * 35 سم ويُخبز في فرن مزود بتدوير الهواء على 170°م لمدة 15 دقيقة تقريبًا.

3 بعد أن تبرد القاعدة المخبوزة تُقطع إلى نصفين مقاس كل منهما 28 * 35 سم، ثم تُدهن بمقدار 600 غم من أوفومالتين كرانشي كريم، ثم يُوضع نصف القاعدة الآخر فوقها. بعد ذلك تُوزّع الكمية المتبقية من أوفومالتين كرانشي كريم. يوضع كل شيء في المجمد ويُقسّم إلى قطع مقاس 4 * 4 سم ويُزيّن حسب الرغبة.

المكونات

عجينة لوز	غم	200
سكر	غم	140
صغار بيض	غم	130
بيض	غم	70
زبدة	غم	60
بياض بيض	غم	200
سكر	غم	80
مسحوق كاكاو	غم	65
دقيق	غم	60
أوفو كرانشي	غم	900



كيك/قطع بالشيكولاتة مع حشو أوفو كرانشي

