

تحضير كيكة الشيكولاتة مع كريمة أوفومالتين المقرمشة

1 يُسخَّن الفرن المزود بتدوير الهواء بشكل مسبق على 160°م. يُجهِّز قالب الخبيز 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. يُوزَع المزيج بالتساوي في حلقة قالب كيك قطرها -22 سم ويُخبَز في فرن مزود بتدوير الهواء على 160°م لمدة 25-30 دقيقة تقريبًا.

3 يُترك حتى يبرد، ثم يُقسَّم إلى نصفين ثم يُدهن بمقدار 900 غم من أوفومالتين كرانشي كريم. يوضع نصف القاعدة الآخر بأعلى ويُدهن بالكمية المتبقية من أوفومالتين كرانشي كريم.

المكونات

عجينة لوز	غم	200
سكر	غم	140
صفار 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 بالشيكلاتة مع حشو أوفو كرانشي

