

تحضير كيكة الترافل مع كريمة أوفومالتين المقرمشة

1 تُخلط عجينة اللوز مع باقي المكونات حتى تصبح ناعمة.

2 تُضاف الزبدة المذابة وخليط الدقيق والكاكاو المصفى.

3 يُخفق بياض البيض مع السكر حتى يتماسك ثم يُقلب.

4 يُوزع المزيج بالتساوي في 3 صوانٍ مقاس 60 * 40 سم ويُخبز في فرن مزود بتدوير الهواء على 170° م لمدة 13 دقيقة تقريبًا.

5 بعد أن تبرد القاعدة المخبوزة تُدهن بمقدار 1400 غم من أوفومالتين كرانشي كريم، ثم تُوضع الطبقة الأخرى فوقها.

6 ثم تُوزع الكمية المتبقية من أوفومالتين كرانشي كريم وتُوضع الطبقة الأخيرة في الأعلى.

7 يوضع كل شيء في المجمد ويُقسّم إلى قطع مقاس 3 * 10 سم ويُزيّن حسب الرغبة.

المكونات

بسكويت الشيكولاتة	
عجينة لوز	400 غم
سكر	280 غم
صغار بيض	130 غم
بيض	140 غم
زبدة	120 غم
مسحوق كاكاو (Caotina)	120 غم
دقيق	120 غم
بياض بيض	400 غم
سكر	160 غم
أوفو كرانشي كريم	2800 غم



كيكة ترافل مع أوفو كرانشي كريم

