

(رامالاي بجوز الهند.. كعكة سهلة التحضير)



تعتبر كعكة رامالاي بجوز الهند من أنواع الحلوى السهلة والسريعة. ويقول براشانت شيف مطعم ماستي، إن هذه الوصفة من الحلويات الغربية التي تقدم باردة، وهي رائعة ومميزة ويفضلها الصغار والكبار.

المكونات المطلوبة

جم شوكولاتة بيضاء، و120 جم كريمة الطبخ، و6 جرامات من أوراق الجيلاتين، و100 جم كريمة مخفوقة، و80 جم 80 جبنة فيلادلفيا، و20 جم حليب جوز الهند المجفف

لقاعدة البسكويت: 66% فالرونا شوكولاتة، و30 جم شوكولاتة داكنة، و50 جم زبدة، و40 جم بندق، و50 جم بسكويت فرنسي.

لتحضير رذاذ الشوكولاتة: 50 جم شوكولاتة بيضاء، و50 جم زبدة من الكاكاو، و3 جم لون أبيض

مقادير إسفنجة الهيل: 25 جم شوكولاتة بيضاء، و20 جم صفار بيض، و30 جم بياض البيض، و50 جم طحين، و2 جم مسحوق الهيل، و45 جم سكر.

طريقة التحضير:

تخفق كريمة الطهي ومسحوق حليب جوز الهند، ويوضعان في مقلاة عميقة بتسخين 60 درجة، ويرفعان عن النار، ثم يُضاف الجيلاتين، ويبرد الخليط إلى درجة حرارة الغرفة، وتضاف الجبنة الكريمية متبوعة بالكريمة المخفوقة، ويوضع الخليط في قوالب السيلكون ويترك 6 ساعات، ثم توضع قاعدة البسكويت في نهاية كل قالب وتترك لساعتين، ثم إزالة قوالب جوز الهند في مجموعة وتُرش باستخدام رذاذ الشوكولاتة البيضاء، ليصبح الطبق جاهزاً للتقديم.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.