

<https://recettesfood.com/>

## شوكولاتة شيري براوني بارفيه (خالي من الغلوتين + نباتي)



الحريري MoriNu من (أونصة 12.3) 1  
الثابت أو التوفو شديد الصلابة (درجة  
حرارة الغرفة)  
كوب من رقائق الشوكولاتة شبه 1 1/4

الحلوة الخالية من الألبان  
ملاعق كبيرة من حليب الصويا أو اللوز 2  
ملاعق كبيرة من الروم الغامق 2  
ملاعق كبيرة من السكر البودرة 2  
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية 1  
، حوالي 1/2 الكعك المخبوز في المقلاة  
من مزيج أو برطمان كرز منزوع النوى  
محلي الصنع ، مصفى  
مثلج كوكو ويب ، أو أي ، So Delicious ،  
طبقة أخرى مخفوقة من اختيارك ، مذاقة

## تعليمات

في وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف ،  
اخلطي رقائق الشوكولاتة وحليب الصويا  
وسخنيها على نار عالية لمدة 30 ثانية. قلبي  
الشوكولاتة وسخنيها لمدة 30 ثانية أخرى.  
قلبي حتى تذوب الشوكولاتة تمامًا ، ناعمة  
ولامعة. إذا لم تذوب الشوكولاتة تمامًا بعد  
التقليب ، سخنيها لمدة 15 إلى 20 ثانية

أخرى. يضاف الروم ويقلب بلطف حتى يمتزج. بالتناوب يمكنك إذابة الشوكولاتة في غلاية مزدوجة.

في الخلاط أو محضر الطعام ، أضيفي التوفو ومزيج الشوكولاتة المذابة واخلطي حتى تصبح ناعمة للغاية. أضيفي السكر البودرة وخلصه الفانيليا واخلطهم مرة أخرى حتى يصبح المزيج ناعمًا ورقيقًا. يمكنك استخدام الموس على الفور ، أو تركه يبرد لعدة ساعات أو طوال الليل. سيعطيها ذلك ملمسًا يشبه الموس.

نقطع البراونيز إلى قطع صغيرة. ربما ستحتاج فقط إلى نصف وعاء. في برطمانات أو أكواب تعليب صغيرة ، ضع طبقة صغيرة من قطع كعكة الشوكولاتة. ضعي طبقة من الموس. رشي القليل من حبات الكرز المصفى. ضع كمية أو اثنتين

من الكريمة المخفوقة على الكرز. كرر  
الطبقات حتى تمتلئ الجرة أو الزجاج  
تقريبًا. كرر مع الأكواب المتبقية