

كيك الأرنب



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أصفر ١
- ماء وزيت نباتي وبيض. بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة ٢ الفانيليا
- ملون طعام بنفسجي و/ أو وردي
- أوراق ملونة بنفسجية و/ أو وردية
- حلوى الخطمي (مارشملو) صغيرة، مقطعة إلى ٢ أنصاف ومضغوطة
- حلوى جيلي بينز صغيرة مقطعة إلى نصفين ٢

- شرائح حلوى قوس القزح، منفصلة (سم ١٣) ٢ الشرائح
- حلوى جيلي بينز كبيرة ٢
- قطعة علكة بيضاء مستطيلة الشكل مقطعة إلى ٢ نصفين
- حلوى الخطمي (المارشملو) كبيرة ٢

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يحضر الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة لقالبين ٢٠ سم أو ٢٣ سم.

في وعاء متوسط الحجم، تلون إحدى عبوتي كريمة التزيين بملون الطعام البنفسجي. يقسم كيك واحد نصفين لتشكيل نصف دوائر. يوضع النصفان مع بعضها بشكل متطابق مع ٦٠ غ من كريمة التزيين لتشكيل الجسم. توضع بشكل عمودي على طبق التقديم وتُقطع الأطراف.

يدهن الكيك بكريمة التزيين، ثم يقص الورق الملون لتشكيل الأذنين، يغلف طرف الأذن الذي سيدخل في الكيك غلاف بلاستيكي. تدخل في الكيك باستخدام عيدان الأسنان لتشكيل العينين مع نصفي قطعتي حلوى الخطمي (المارشملو) ونصفي الجيلي بينز. يستخدم الجيلي بينز الكبيرة لتشكيل الأنف وشرائط

الحلوى الملونة لتشكيل الشوارب. يوضع نصفي العلكة مباشرةً تحت الأنف لتشكيل الأسنان. وتستخدم حلوى الخطمي (المارشملو) الكبيرة لتشكيل الذيل.

تكرر العملية بما تبقى من الكيك لصنع أرنب آخر باستخدام اللون الوردي. تزين بكريمة التزيين كالكيك السابق. ترفع الأذنان الورقيتان، وغلاف البلاستيك وعيدان الأسنان قبل التقديم. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم.

كيك حبات الحلوى



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أصفر ١ (أو أي نكهة أخرى)
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة الفانيليا
- ملونات طعام أصفر وأحمر
- ملونات طعام أزرق وأخضر
- غ الحلوى بنكهة استوائية أو حلوى الفاكهة ١٦٥ الطرية الملبسة بالسكر أو ٢٢٥ غ حلوى الشوكولاتة الملبسة بالسكر.

كيك قوس قزح



مكونات الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك نكهة الفانيليا ٢
- مل ماء ٥٠٠
- مل زيت نباتي ٢٥٠
- بيض ٦
- مل من كل من جل ملون طعام أزرق، أحمر، ٦٠
أخضر وأصفر

كريمة التزيين

- غ سمن ٢٢٥
- غ زبدة، تترك لتلين ٢٢٥
- غ سكر ناعم ٩٠٧
- ملعقة صغيرة فانيليا ٢
- مل ٦٠ حليب ٤٥

تعليمات

سخني الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. رشي قاعدة ٣ قوالب مستديرة ٢٣ سم ببخاخ الخبز.

في وعاء كبير، اخفقي خليط الكيك والماء والزيت وبياض البيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، اكشطي أطراف الوعاء من حين إلى آخر خلال عملية الخفق. صبي المزيج في ٦ أوعية.

استخدمي ملونات الطعام لتلوين الطبقات: وعاء باللون الأزرق، وعاء باللون الأحمر، وعاء باللون الأخضر، وعاء باللون الأصفر، وعاء باللون البرتقالي (باستخدام خليط اللونين الأحمر والأصفر)، وعاء باللون البنفسجي (باستخدام خليط اللونين الأزرق والأحمر).

ضعي ٣ أوعية في البراد إلى أن تنهي تحضير أو مجموعة. صبي الأوعية الثلاثة الأخرى، كل في قالب.

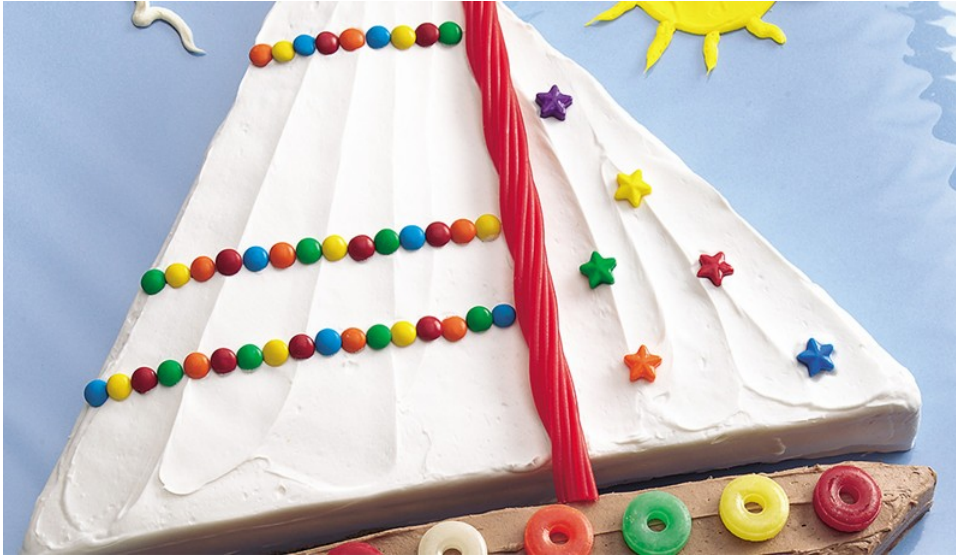
اخبزي لمدة ١٨ إلى ٢٠ دقيقة أو إلى أن يعاود إلى شكله إذا ضغطته قليلاً في الوسط. ويبدأ الكيك بالابتعاد عن أطراف المقلاة. دعيه يبرد لمدة ١٠ دقائق. أخرجي الكيك من القالب على شبك أو سطح التبريد، يترك ليبرد تماماً.

نظفي القوالب، واخبزي طبقات الكيك الثلاث المتبقية كالسابق.

في وعاء كبير، اخفقي السمن مع الزبدة على سرعة متوسطة حتى يصبح لون المزيج أصفر فاتح. وعلى سرعة منخفضة، يُضاف السكر الناعم تدريجياً مع متابعة الخفق. أضيفي الفانيلا ثم الحليب، ملعقة كبيرة مرة تلو الأخرى، اخفقي المزيج قوام كريمة التزيين ناعماً. اخفقي على سرعة عالية حتى يصبح المزيج خفيفاً وهشاً.

أزيلي الطرف المحدب أعلى طبقات الكيك عند الحاجة لتصبح مستوية. في طبق التقديم، ضعي الطبقة البنفسجية، ادهنيها ببعض كريمة التزيين حتى ½ سم من الحواف. كرري العملية باستخدام طبقات الكيك بألوان الأزرق، الأخضر، الأصفر، البرتقالي والأحمر. مدي طبقة خفيفة من كريمة التزيين على سطح وأطراف الكيك وعلى الجوانب ليستوي ويتماسك الكيك، ثم زيني الكيك بكريمة التزيين.

كيك المركب الشراعي



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أصفر ١
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة ٢ الفانيليا
- ملون طعام أصفر أو بني
- مغطاة بورق ، (سم ٤٥ x ٥٠) صينية أو ورق مقوى التغليف وتغليفات بلاستيكية للطعام أو ورق ألومنيوم
- عرق السوس الأحمر (حلوى أنبوية الشكل توجد في متاجر الحلويات)
- حلويات قاسية على شكل خواتم وحلويات متنوعة للزينة

تعليمات

سخني الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٦٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلصق). ادهني قاعدة سم بالزبدة أو رشيه ببخاخ ٢٣x وأطراف قالب ٣٣ الخبز مع الطحين. حضري الكيك حسب الإرشادات سم. اتركه يبرد ٢٣x المذكورة على العلبة لقالب ٣٣ ١٠ دقائق. مرري سكيناً على جوانب القالب ليسهل إخراج الكيك، أخرجي الكيك من القالب على شبك أو سطح التبريد. دعيه يبرد تماماً أي ما يعادل ساعة. ضعي الكيك في الثلاجة أو قسم التبريد لمدة ساعة واحدة تقريباً أو حتى يتماسك.

قطعي الكيك كما هو مبين في الرسم. رتبي القطع لتشكّل قارباً على الطبق. ضعي ٣٠٠ غ من كريمة التزيين باللون الأصفر أو البني على بدن القارب. ادهني طبقة رقيقة من كريمة التزيين الأبيض على أعلى وجوانب الشراع، وطبقة رقيقة من كريمة التزيين الملون فوق وعلى جوانب بدن القارب لיתماسك الكيك ولا يتفتت. ضعي الكيك في الثلاجة أو قسم التبريد لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة تقريباً حتى تتماسك كريمة التزيين.

زيني الكيك بالكامل بما تبقي من كريمة التزيين. يُقطع عرق السوسر إلى قطع بحسب الطول المرغوب فيه لصناعة الصواري، وتوضع قرب حافة أطول شراع. تُستخدم الحلوى لتشكيل الطاقات، أو للتزيين بحسب الرغبة. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم.

كيك قطع التركيب



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أصفر ١
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ٢
بنكهة الفانيليا
- جل ملون طعام أحمر وأصفر وأزرق

- مغطّاة بورق ، (سم ٣٠ x ٣٨) صينية أو ورق مقوّى للتغليف الهدايا وفوقه غلاف بلاستيكي للطعام أو ورق ألومنيوم.
- قطعة حلوى الخطمي (المارشملو) كبيرة، ١٢ مقطعة أنصافاً بالعرض.

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). تدهن قاعدة سم بالزبدة أو يرشان ببخاخ ٣٣ ٢٣ x وأطراف قالبين الخبز.

يحضر الكيك ويخبز حسب الإرشادات المذكورة على سم. يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠ ٣٣ x العلبه لقالب ٢٣ دقائق، يبرد في القالب لمدة ١٠ دقائق. يخرج من القالب على شبكة أو سطح التبريد. يبرد تماماً أي ما يعادل ساعة. يوضع الكيك في الثلاجة أو قسم التجميد لمدة ساعة أو حتى يصبح متماسكاً.

في هذه الأثناء، وفي وعاء صغير لكل لون، تلون كريمة التزيين بملونات الطعام ٢٢٥ غ من كريمة التزيين باللون الأحمر، ٢٢٥ كريمة التزيين باللون الأصفر و ١٥٠ غ كريمة التزيين باللون الأزرق. تترك باقي كريمة التزيين باللون الأبيض. باستخدام سكين مسنّنة، يزال الطرف المحدب من أعلى الكيك لتشكيل سطح مستو، توضع طبقة الكيك بسطحها المقسوم إلى أسفل.

يقسم الكيك إلى ٦ مربعات أو مستطيلات. توضع قطع الكيك على الصينية.

ليتماسك الكيك، يدهن سطح وجوانب إحدى قطع الكيك المربعة بطبقة رقيقة من كريمة التزيين الزرقاء، وعلى إحدى القطع الثانية توضع طبقة بيضاء من كريمة التزيين البيضاء. وعلى قطعة توضع طبقة رقيقة من كريمة التزيين الصفراء، وعلى مستطيل آخر توضع طبقة رقيقة من كريمة التزيين الحمراء. توضع القطع في الثلاجة أو قسم التجميد لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة كي تتماسك كريمة التزيين.

تضاف الطبقة النهائية من كريمة التزيين على كل قطعة كيك. توضع كريمة التزيين الزرقاء على ٤ أنصاف حبات مارشملو، وترصف بتصميم مربع على الكيك الزرقاء. ثم توضع كريمة التزيين البيضاء على ٤ أنصاف حبات مارشملو، وترصف بتصميم مربع على الكيك البيضاء. توضع كريمة التزيين الصفراء على ٨ أنصاف حبات مارشملو، وتوضع على الكيك الصفراء. توضع كريمة التزيين الحمراء على ٨ أنصاف حبات مارشملو وتوضع على الكيك الحمراء. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم.

كيك القلعة



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أصفر ٢
- مل ماء ٥٠٠
- مل زيت نباتي ٢٥٠
- بيض ٦
- عبوة من بيتي كروكر كريمه تزيين كيك فاخرة ٣ ½
بنكهة الفانيليا
- ملون طعام أحمر
- مغطاة بورق ، (سم ٤٥x ٤٥) صينية أو ورق مقوي
التغليف الهدايا وفوقه غلاف بلاستيكي للطعام أو
ورق ألومنيوم.

- بسكويت آيس كريم على شكل كوز برأسٍ مدبب ٥
- سكر بلون وردى للزينة
- حبات حلوى على شكل نجمة ٥
- مكعب سكر ٢٨
- كريات علكة وردية اللون ٤
- ويفر سكري باللون الوردى ٥
- غ سكر ناعم للزينة ١١٥

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). تدهن قاعدة وأطراف ٤ قوالب مربعة ٢٠ سم بالزبدة أو ترش ببخاخ الخبز. في وعاء كبير، يخفق مزيج كيك واحد، مع ٢٥٠ مل ماء و١٢٥ زيت بالإضافة إلى ٣ بيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشف أطراف الوعاء من حين إلى آخر خلال عملية الخفق. يصب المزيج في قالبين، يخبز القالبان في نفس الوقت لمدة ٢٣ إلى ٢٩ دقيقة (٢٦ إلى ٣٤ دقيقة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق) أو إلى إدخال عود أسنان في الوسط يخرج نظيفاً.

يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج ويوضع على شبكة أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ٣٠ دقيقة. يحضر خليط الكيك المتبقي بنفس الطريقة، مع الماء، الزيت والبيض. يوضع الكيك في قسم التجميد

في الثلاجة لمدة ٤٥ دقيقة قبل التقطيع للتقليل من تفتت الكيك عند القطع.

توضع كريمة التزيين في وعاء كبير. يوضع ملون طعام بالقدر الكافي للوصول إلى اللون الوردي المرغوب. توضع طبقة واحدة على الصينية، وتقطع حوافها، يدهن ٧٥ غ من كريمة التزيين على سطحها. توضع فوقها طبقة الكيك الثانية وتقطع حوافها ثم تدهن ٧٥ غ من كريمة التزيين على سطحها. تضاف طبقة الكيك الثالثة وتقطع حوافها دون وضع كريمة التزيين

تقطع طبقة الكيك الرابعة إلى أرباع، يوضع في وسطها القليل من كريمة التزيين، بقياس ربع الكيك تقريباً. يوضع ربع كيك فوق كريمة التزيين بسطحها المقسوم إلى أسفل. يوضع على أعلى طبقات الكيك المحضرة ملعقة كبيرة من كريمة التزيين. يوضع الربع الثاني على أول ربع، يدهن بملعقة كبيرة من كريمة التزيين. يضاف الربع الثالث، دون وضع كريمة التزيين. يقطع الربع الرابع إلى أرباع أخرى لتشكيل ٤ مربعات بقياس ٥ سم. يوضع القليل من كريمة التزيين على أعلى وسط الجزء الثاني من الكيك. يوضع مربع ٥ سم في الوسط، يدهن بكريمة التزيين. يوضع فوقه مربع آخر بقياس ٥ سم. (يترك المربعين الإثنيين المتبقين). تدهن طبقات رقيقة من كريمة التزيين فوق طبقات التي تشكل الكيك ليتماسك. يوضع الكيك في الثلاجة لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة.

تدهن رؤوس الأكواز المدببة بكريمة التزيين، تقلب في السكر الوردي. يدهن الكيك بما تبقى من كريمة التزيين. يوضع كوز على عقب في كل زاوية من طبقة الكيك الأولى، وكوز آخر على أعلى طبقة كيك في الوسط ليكون كالقبة المركزية. يوضع على كل قبة حلوى نجمة. توضع مكعبات السكر حول حواف الطبقة الأولى والثانية. توضع كرة علكة على رأس مكعبات السكر في الزوايا. توضع حبتا بسكويت ويفر على طرف طبقة الكيك الأولى لتشكيل باب. تقسم حبتا بسكويت ويفر إضافيتان بحيث تشكلان نوافذ، يوضع البسكويت على طرفي الباب. يقسم بسكويت الويفر المتبقي إلى نصفين. يوضع نصف في منتصف الطبقة الثانية لتشكيل نافذة. ترسم بواسطة قمع التزيين حواف النافذة ومقبض الباب بكريمة التزيين البيضاء. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم

كيك قوس قزح لأعياد الميلاد



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- مل ماء بارد ٣١٠
- ملعقة صغيرة قشر ليمون، أو برتقال مبشور ١
- ملون طعام سائل أحمر، أصفر وأخضر
- غ بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة ٢٢٥ الفانيليا
- مربعات حلوى الفاكهة الطرية ١٥ - ١٢

تعليمات

ضعي رف الفرن في أدنى مستوى. سخني الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. في وعاء كبير جداً من الزجاج أو المعدن، اخفقي خليط الكيك مع الماء وقشر الليمون.

المبشور على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقة.

وزعي الخليط بالتساوي على ٣ أوعية. وبهدوء، اسكبي ٦ إلى ٨ قطرات من لونٍ واحد في كل قسم من الخليط. ضعي خليط الكيك الأحمر في قالب أنبوبي غير Bundt لا تستخدمه قالباً مع فتحات أو قالباً). مدهون ضعي (سعة ٢٣ سم كي لا ينسكب الخليط خارجه الخليط الأصفر بالملعقة فوق الخليط الأحمر. وضعي الخليط الأخضر بالملعقة فوقهما.

اخبزي الكيك لمدة ٣٧ إلى ٤٧ دقيقة أو حتى تُصبح الطبقة العلوية ذهبية بنية اللون حيث تبدو التشققات على سطحه جافة جداً وليست لاصقة. تفادي تقليل فترة الخبز. اقلبي القالب فوراً رأساً على عقب على زجاجة حتى يبرد تماماً أي ما يعادل الساعتين. مرري سكيناً على جوانب القالب ليسهل إخراج الكيك، أخرجي الكيك من القالب على طبق التقديم.

ضعي نصف كمية كريمة التزيين في وعاء يمكن استخدامه في المايكروويف. سخنيها دون غطاء على حرارة عالية لمدة ١٥ ثانية أو حتى يصبح قوام كريمة التزيين ناعماً وخفيفاً كفاية ليُرش ويُنقَط. (أو ضعي بعض كريمة التزيين في قدر سعة لتر وسخنيها على نار هادئة، مع التحريك من حين إلى آخر حتى يصبح قوامها ناعماً وخفيفاً كفاية ليُرش ويُنقَط.) اسكبيها فوق الكيك.

ضعي ما تبقى من كريمة التزيين في قمع التزيين مع فتحة صغيرة. ارسمي خطوط وشرائط وأقواس على كل مربع حلوى لتبدو كأنها علبة مغلّفة. توضع العلب فوق الكيك. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم

كيك مكعبات الأطفال



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١

- ماء وزيت نباتي وبياض بيض بالكمية المذكورة
على علبة خليط الكيك
- ملعقة صغيرة خلاصة اللوز ½
- ملون طعام أزرق وأحمر
- عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة ١ الفانيليا
- كريمة تزيين (أي لون - يمكنك استخدام أنابيب عديدة)
- حلوى للزينة (أي شكل)

تعليمات

سخني الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. ادهني قاعدة قالبين ٢٠ سم بالزبدة أو رشيهما ببخاخ الخبز مع الطحين.

حضري الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة، مع إضافة خلاصة اللوز إلى الماء. اقسمي المزيج إلى نصفين. ضعي نقطتين من اللون الأزرق في نصف المزيج الأول ونقطتين من اللون الأحمر في النصف الثاني. صبي كل مزيج في قالب. اخبزي الكيك حسب

الإرشادات المذكورة على العلبة لقالبين ٢٠ سم. اتركيه يبرد ١٠ دقائق. مرري سكيناً على جوانب القالب ليسهل إخراج الكيك، أخرجي الكيك من القالب على شبك أو سطح التبريد. دعيه يبرد تماماً أي ما يعادل ساعة.

ضعي طبقة كيك على طبق التقديم، وادهنيها بمقدار ١١٠ غ من كريمة التزيين البيضاء. ضعي فوقها الطبقة الثانية حيث يبقى الجانب السفلي للأسفل. ادهني كريمة التزيين بالتساوي على سطح وأطراف الكيك. زيني حسب الرغبة لتصبح شبيهة بمكعبات الأطفال بواسطة كريمة

التزيين والحلوى. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم في حرارة الغرفة.

كيك الطبقات بنشرات الحلوى



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك بنكهة ٢ الفانिला
- ماء وزيت نباتي وبياض بيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة بنكهة ٣ الفانيليا
- ملون طعام
- حبوب الحلوى صغيرة

تعليمات

سخني الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. رشني بسخاء قاعدة وأطراف ٤ قوالب مستديرة ٢٠ سم أو ٢٣ سم ببخاخ الخبز مع الطحين. حضري الكيك حسب

الإرشادات المذكورة على العلبه. صبي المزيج في القوالب.

اخبزي الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبه ٢٠ سم أو ٢٣ سم. يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج ويوضع على شبك أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ٣٠ دقيقة

في هذه الأثناء، وزعي كريمة التزيين في عدة أوعية، ولونها حسب الرغبة. قد يتطلب الأمر نصف عبوة كريمة التزيين لما بين الطبقات، وعبوة ونصف لدهن الكيكة من الأعلى والجوانب. ضعي العبوة ونصف العبوة جانباً إذا أردت الحفاظ على لونه الأبيض لدهن سطح وأطراف الكيك. استخدمي الألوان التي ترغبينها لكريمة التزيين في الأوعية الثلاثة لدهن ما بين الطبقات.

ضعي ملعقة من كريمة التزيين على طبق التقديم ليكون كالمادة اللاصقة لتثبيت الكيك. ضعي طبقة على الطبق، ادهنيها بنصف عبوة كريمة التزيين باللون الذي تختارينه، كرري العملية مع الطبقة الثانية والثالثة. ضعي الطبقة الأخيرة ادهن كل الكيك بكافة كمية عبوة ونصف من كريمة التزيين. انثري على حبوب الحلوى فوراً.

كيك كوز الآيس كريم



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك بنكهة ١ الفانيلا
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- بسكويت آيس كريم على شكل كوز بقاعدة ٢٤ مستوية
- أو ٢ عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ (أي نكهة)

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلصق). يحضر قالب ٢٤ مافن، يوضع قالب ورقي في كل قالب معدني.

يحضر الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة، يصب المزيج في قالب المافن (يملأ كل منه إلى ثلثيه لأن الكيك سينفش). يوضع بسكويت آيس كريم في كل قالب رأساً على عقب.

يخبز المافن لمدة ١٦ إلى ٢٢ دقيقة أو إلى إدخال عود أسنان في الوسط يخرج نظيفاً. يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج ويوضع على شبك أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ٣٠ دقيقة. (قد يلتوي الكوز على المزيج) يُبرّد كلياً لحوالي ٣٠ دقيقة. تُرفع أوراق الخبز. وبسخاء، توضع كريمة التزيين ويُزيّن حسب الرغبة. تُحفظ مع غطاء خفيف.