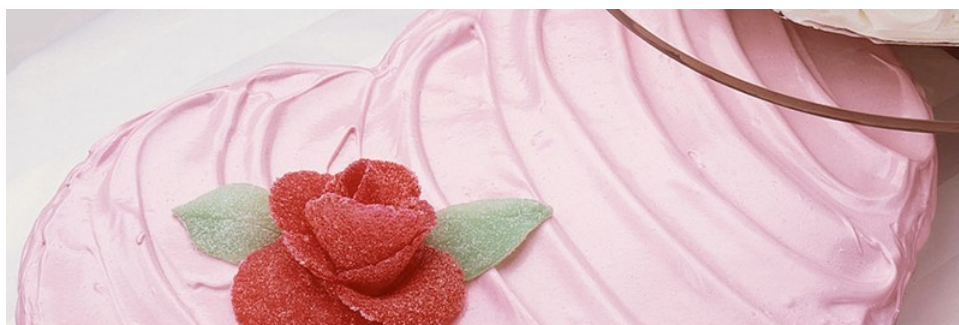


كيك القلب الوردي



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- ماء وزيت نباتي وبياض بيض بالكمية المذكورة
على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١
بنكهة الفانيليا
- ملون طعام أحمر

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٦٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). تدهن قاعدة قالب مستدير ٢٠ سم وقاعدة قالب مربع ٢٠ سم بالزبدة أو يرش القليل بخاخ الخبز.

في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك والماء والزيت وبياض البيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشط أطراف الوعاء من حين إلى آخر خلال عملية الخفق. يصب المزيج في القالب.

يخبز القالب المربع لمدة ٢٥ إلى ٢٩ دقيقة، والقالب المستدير لمدة ٢٩ إلى ٣٤ دقيقة أو إلى إدخال عود أسنان في الوسط يخرج نظيفاً. يترك الكيك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة. يقسم الكيك المستدير عامودياً إلى نصفين ويوضع الكيك المربع على طبق مع وضع إحدى الزوايا بفي المقابل. يوضع الجانب المقطوع لكل نصف على الطرفين العلويين للكيك المربع وذلك لرسم شكل القلب كما هو مبين في الرسم البياني.

تلون كريمة التزيين ببعض قطرات ملون الطعام ثم يزين بها الكيك. يحفظ بغطاء غير محكم

كيك ترافل فدج بالفراولة



مكونات الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك

حشوة الغاناش مع كريمة التزيين

- ٤٥٠ غ شوكولاتة للخبز نصف محلّاة، مقطعة إلى قطع صغيرة
- ٣٢٥ مل كريمة الخفق
- ٦٠ غ زبدة (لا تستخدم المارجرين)

- غ فراولة طازجة مقطّعة ٣٠٠

التزيين

- حبّات فراولة، مقطّعة أنصافاً بالطول ابتداءً من ٦ الجذع
- غ شوكولاتة بيضاء ٣٥
- ملعقة صغيرة زيت نباتي ½

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلصق). يحضر الكيك ويخبز x حسب الإرشادات المذكورة على العلبة لقالب ٢٣١٣ سم. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة.

في هذه الأثناء، في وعاءٍ كبير، توضع الشوكولاتة المقطعة جانباً. في قدر سعة ٢ لتر، تسخن كريمة الخفق والزبدة على نار حامية، مع التحريك من حين إلى آخر حتى تذوب الزبدة ويغلي المزيج. يصب خليط الكريمة فوق الشوكولاتة، يحرك حتى يصبح قواماً المزيج ناعماً.

يوضع على قاعدة قالب بقاعدة متحركة مقاس ٢٣ سم بورق مشحم (للخبز). يقسم الكيك إلى مكعبات ٢.٥ سم، في وعاء كبير تخفق نصف كمية مكعبات الكيك على سرعة منخفضة إلى أن يتفتت. تضاف باقي مكعبات الكيك ومعظم كمية مزيج الشوكولاتة

"الغاناش" (يحتفظ ببعض المزيج للتزيين). يخفق على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة حتى يختلط المزيج جيداً (سيبدو المزيج مثل الفدج). تضاف حبّات الفراولة المقطعة بلطف. يصب الخليط في القالب بالملعقة ويمد السطح ليستوي. يغطى القالب بغلاف من البلاستيك ويوضع في قسم التجميد في الثلاجة لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً أو حتى يتماسك لدرجة تسمح بإخراجه من القالب.

تمرر سكين على جوانب القالب ليسهل إخراج الكيك. يوضع طبق التقديم رأساً على عقب على القالب، ويقلبان معاً. يزين سطح وأطراف الكيك بمزيج الشوكولاتة "الغاناش" الذي أحتفظ به. ترتب حبّات أنصاف الفراولة على سطح الكيك.

في وعاء صغير يمكن استخدامه في المايكروويف، تسخن حبيبات الشوكولاتة مع ١/٢ ملعقة صغيرة زيت نباتي على حرارة عالية لمدة ٤٥ ثانية دون تغطية المزيج، يحرك كل ١٥ ثانية حتى يذوب. يوضع المزيج في كيس بلاستيكي صغير يمكن إقفاله، تقطع زاوية الكيس الصغيرة. يصب فوق الكيك على شكل خطوط للتزيين. يحفظ الكيك في الثلاجة حتى وقت التقديم. يفضل تناوله في اليوم نفسه.

تشيز كيك الكرز بالشوكولاتة



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- غ زبدة أو مارجرين، تترك لتلين ١١٠

الحشوة

- غ جبنة قشدية، تترك لتلين ٩٠٠
- بيض ٣
- غ سكر ١٥٠
- ملعقة صغيرة زيت اللوز ½

- مل كريمة الخفق ١٢٥
- غ حشوة فطيرة الكرز ٥٦٠

طبقة التزيين الجليز

- مل كريمة الخفق ١٢٥
- غ حبيبات شوكولاتة نصف محللة ١٥٠

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٧٠ درجة مئوية. تدهن قاعدة قالب سم أو ترش ببخاخ الخبز. في وعاء، يخفق ١٣x٢٣ الخليط الجاف مع الزبدة على سرعة منخفضة حتى يصبح المزيج كالفتات. يضغط بلطف في قاعدة القالب

في وعاء كبير، تخفق الجبنة القشدية على سرعة متوسطة حتى يصبح قوامها ناعماً. يضاف البيض واحدة تلو الأخرى، مع الخفق المستمر بعد كل إضافة. يضاف السكر وزيت اللوز ويخفق المزيج حتى يصبح ناعماً. يضاف ١٢٥ مل كريمة الخفق، ويمزج جيداً

توضع نصف كمية مزيج الجبنة القشدية في القالب الذي وضع فيه قاعدة الفتات، يمد المزيج بالتساوي. بواسطة الملاعقة توضع بتأني ٢٥٠ غ من حشوة فطيرة الكرز بالتساوي فوق طبقة الجبنة القشدية (يترك ما تبقى من الحشوة للتزيين). يوضع ما تبقى من مزيج الجبنة القشدية بالتساوي فوق حشوة الفطيرة

يخبز الكيك لمدة ساعة و٥ دقائق إلى ساعة و١٥ دقيقة أو حتى ينضج الوسط. يُترك الكيك ليبرد في القالب على شبكة أو سطح التبريد لمدة ساعة. في قدر سعة لتر، تسخن ١٢٥ مل كريمة الخفق لتغلي على حرارة متوسطة. ترفع عن النار، تضاف حبيبات الشوكولاتة. وتحرك حتى تذوب.

تحضر صينية لخبز الحلويات مع ورق مشحم (للخبز). تنزع أطراف القالب، توضع التشيز كيك على ورق الخبز في الصينية. يمد الجليز فوق التشيز كيك بعد أن يبرد، مع السماح لبعض الجليز بالسيلان على أطراف الكيك. يوضع الكيك في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل أو طول الليل. يقدم بعد إضافة ما تبقى من حشوة الفطيرة فوقه.

كيك الفراولة بالشوكولاتة الداكنة



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- علبة جيلاتين بنكهة الفراولة ١
- غ فراولة مجلدة، مذابة ومهروسة ٤٢٥
- بيض ٤
- مل زيت نباتي ١٢٠
- مل ماء ٦٠
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١
بنكهة الكاكاو
- فراولة طازجة للتزيين

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. تدهن قاعدة قالبين مستديرين ٢٣ سم بالسمن أو ببخاخ الخبز. في

وعاءٍ كبير، يُمزج خليط الكعكة والجيلاتين معاً بواسطة خفاقة يدوية. ثم تضاف الفراولة المهروسة وتخفق بالخفاقة الكهربائية على سرعة متوسطة.

يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار بالخفق. يُضاف الزيت والماء، ويخفق المزيج لمدة دقيقتين أو حتى يصبح ناعماً. يصب المزيج بالتساوي في القالبين.

يخبز الكيك لمدة ٣٠ دقيقة أو إلى إدخال عود أسنان في الوسط يخرج نظيفاً. يُترك ليبرد في القالب لمدة ٢٠ دقيقة. ثم يقلب الكيك بتأنٍ على شبكة أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً حوالي ٤٥ دقيقة. يترك الكيك ليبرد لمدة ٤ ساعات أو طوال الليل لتصبح عملية وضع كريمة التزيين سهلة.

توضع طبقة كيك في طبق للتقديم بوضعيته الصحيحة. (تدهن كريمة التزيين على سطح الكيك. ثم توضع عليها طبقة الكيك الثانية بالمقلوب. تدهن كريمة التزيين على سطح وأطراف الكيك بحيث تلفه بالكامل. (قد لا يتم احتياج استخدام عبوة كريمة التزيين الثانية بالكامل) .يزين الكيك بالفراولة الطازجة

كاب كيك الشوكولاتة الذائبة



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الكاكاو
- مل كريمة الخفق ١٨٠
- غ حبيبات الشوكولاتة قليلة الحلاوة ٢٢٥
- مل ماء ٣١٠
- مل زيت نباتي ١٢٠
- بيض ٤
- سكر ناعم
- فراولة مقطّعة إلى شرائح

تعليمات

في قدر سعة ليتر، تسخن كريمة الخفق على حرارة متوسطة حتى تسخن دون أن تغلي. تضاف قطع الشوكولاتة وتحرك حتى تذوب ويصبح المزيج ناعماً. يبرد المزيج في الثلاجة لمدة ساعة، مع التحريك من حين إلى آخر، حتى يصبح سميكاً.

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. تدهن قوالب ٢٤ مافن كبيرة (قوالب داكنة أو التي لا تلصق) بالزبدة ويرش القليل من الطحين. في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك والماء والزيت النباتي والبيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشف أطراف الوعاء بشكل مستمر خلال عملية الخفق. يصب ٦٠ غ من المزيج في كل قالب. يوضع مقدار ملعقة كبيرة من مزيج الشوكولاتة الباردة على سطح كل كب كيك في المنتصف.

يخبز لمدة ٢٠ إلى ٢٣ دقيقة أو إلى أن يعاود إلى شكله إذا ضغط قليلاً في الوسط. يترك ليبرد لمدة دقيقة. يخرج الكاب كيك من القالب بحذر وتأن ويوضع على ورق مشحم (للخبز).

يترك ليبرد مدة ١٠ دقائق، يزين بكريمة التزيين. وقبل التقديم، يرش السكر الناعم فوقه، ويزين بشرائح الفراولة. يُقدّم دافئاً. يحفظ بغطاء غير محكم.

كيك أبيض وأسود



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك نكهة ١ الفانيليا
- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الفانيليا
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الكاكاو
- حبات حلوى صغيرة للتزيين

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. يصف ورق مشحم سم ٣٣x (للخبز) على قالبين مستطيلين مسطحين ٤٥ ويرش عليهما بخاخ الخبز مع الطحين. يحضر كل خليط كيك حسب الإرشادات المذكورة على علبته، باستخدام الماء والزيت والبيض. يصب كل خليط في قالب وتستخدم ملعقة "سباتولا" لمده جيداً.

يخبز كل كيك لمدة ١٥ دقيقة أو إلى أن يعاود إلى شكله إذا ضغط قليلاً في الوسط، ويترك كل كيك في قالبه إلى أن يبرد تماماً. تستخدم حلقات تقطيع البسكويت ٧ سم ويقطع كل كيك إلى ١٢ دائرة.

لتشكيل كل كيك، تطبق دائرتي كيك فانيلا ودائرتي كيك شوكولاتة، بألوان متعاقبة ومع دهن ما بين الطبقات بكريمة التزيين. يزين الصغيرة للتزيين. سطح الكيك بكريمة التزيين البيضاء بواسطة قمع التزيين. ترش عليها قطع الحلوى

تشيزكيك بالفراولة



مكونات

- علبة بيتي كروكر خليط تشيزكيك بالفراولة ١
- زبدة وحليب بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- فراولة طازجة مقطعة
- أوراق نعناع طازجة

تعليمات

يمزج فتات البسكويت مع الزبدة الذائبة. يستخدم قالب مستدير ١٨ سم ٢٠ سم بقاعدة متحركة، يوضع فيها خليط الفتات ويضغط لتسويته باستخدام الجهة الخلفية لملعقة. يوضع في الثلاجة ليبرد مدة ١٥ دقيقة.

يخفق خليط البودينغ مع الحليب في وعاء كبير لمدة دقيقتين حتى يصبح سميكاً وكريمياً. يدهن على قاعدة البسكويت ويترك ليبرد لمدة ساعتين على الأقل.

يستثنى توبينغ الفراولة من هذه الوصفة، توضع الفراولة الطازجة على سطح التشيزكيك. ويزين بأوراق النعناع. يحفظ مغطى في الثلاجة.

تشيزكيك كريمي بالكراميل



مكونات

- علبة بيتي كروكر خليط تشيزكيك بالفراولة ١
- زبدة وحليب بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- غ سكر أسمر ٢٢٠
- مل كريمه الخفق الكثيفة ١٢٠
- ملعقة كبيرة زبدة ٤
- ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا ١
- جوز أو لوز مقطّع إلى نصفين

تعليمات

يمزج فتات البسكويت مع الزبدة الذائبة. يستخدم قالب مستدير ١٨ سم ٢٠ سم بقاعدة متحركة، توضع فيها خليط الفتات يضغط لتسويته باستخدام الجهة الخلفية لملعقة. يوضع في الثلاجة ليبرد مدة ١٥ دقيقة.

يخفق خليط البودينغ مع الحليب في وعاء كبير لمدة دقيقتين حتى يصبح سميكاً وكريمياً. يدهن على قاعدة البسكويت ويترك ليبرد لمدة ساعتين على الأقل.

يستثنى توبينج الفراولة من هذه الوصفة، يخفق السكر الأسمر وكريمة الخفق الكثيفة والزبدة في قدر على نار متوسطة. يطهى مع الخفق بلطف لمدة ٥ على ٧

دقائق، إلى أن يصبح المزيج كثيفاً. تضاف الفانيلا وتطهى لمدة دقيقة أخرى كي تزداد كثافتها. يصب توبينغ الكراميل على التشيزكيك. يزين بأنصاف الجوز أو اللوز. يحفظ مغطى في الثلاجة

كيك الشوكولاتة الغنية



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك ١ الشوكولاتة الداكنة

- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الكاكاو
- مل كريمة الخفق ٧٥
- غ حبيبات الشوكولاتة ٧٥
- أصابع حلوى التوفي المغطاة بالشوكولاتة، ٢ مقطعة

تعليمات

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

في طبق التقديم، توضع طبقة كيك بسطحها المحذب نحو الأسفل، تدهن بما يعادل من ٧٥ غ من مزيج كريمة التزيين. توضع عليها طبقة الكيك الثانية، بسطحها المحذب نحو الأعلى، يتم تزيين سطح الكيك وأطرافه بما تبقى من مزيج الكريمة.

في قدر سعة ١ لتر، تسخن كريمة الخفق على نار متوسطة إلى أن تسخن (لا تترك لتغلي)، ترفع عن النار. تضاف حبيبات الشوكولاتة وتحرك إلى أن تذوب ويصبح المزيج ناعماً. يترك جانباً لمدة ٥ دقائق. يصب بلطف على وسط الكيك. يمد إلى الأطراف ويسمح له أن

يسيل عليها. يزين الكيك بقطع حلوى التوفي، ببيرد في
الثلاجة لمدة ساعة أو إلى أن تجمد الشوكولاتة. يحفظ
مغطى في الثلاجة.

كيك فدج مع جليز الشوكولاتة



مكونات
الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- ماء وزيت نباتي وبيض. بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك

جليز الشوكولاتة

- مل كريمة الخفق ٦٠
- ملعقة كبيرة عسل ١
- ملعقة صغيرة فانيل ١
- غ شوكولاتة، مقطّعة ٩٠

التزيين

- غ بندق محمّص ومقطّع ٣٠

تعليمات

يسخن الفرن لحرارة ١٨٠ درجة مئوية. يدهن قالب مستدير ٢٠ سم بالزبدة. في وعاء كبير، ثم يخفق خليط الكيك والماء والزيت وبيض البيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، وبعدها على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشط أطراف الوعاء من حين إلى آخر خلال عملية الخفق. يصب المزيج في القالب.

يخبز لمدة ٣٥ إلى ٤٠ دقيقة أو حتى ينضج وسط الكيك جيداً. يوضع وهو في القالب على شبك أو سطح التبريد لمدة ٤٠ دقيقة.

تمرر سكين على جوانب القالب بحذر، يخرج الكيك من القالب على شبك أو سطح التبريد. يترك ليبرد لمدة ٢٠ دقيقة أخرى.

في هذه الأثناء، يحضر الجليز في قدر صغير، توضع كريمة الخفق والعسل والفانيليا معاً. يُسخن المزيج حتى يغلي على نار متوسطة، مع التحريك من حين لآخر. يرفع عن النار. يضاف ٩٠ غ من الشوكولاتة ويخلط المزيج حتى يذوب ويصبح ناعماً.

يوضع الكيك على طبق التقديم، وتحتة قطع من أوراق الخبز (المشحم) لالتقاط القطرات التي ستسيل. يسكب الجليز ببطء على سطح وأطراف الكيك إلى أن يغطيه بالكامل. تستخدم ملعقة "سباتولا" معدنية، لمد الجليز فوق الكيك بشكل مستو. يرش البندق على حواف الكيك العلوية. وعندما يتماسك الجليز، تنزع أوراق الخبز، يحفظ الكيك في الثلاجة.

كيك فدج وتوت عليق



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست فدج الشوكولاتة ١
- غ حبيبات الشوكولاتة قليلة الحلاوة ٨٠
- مل ماء ٢٥٠
- غ زبدة أو مارجرين، تترك لتلين ١١٠
- بيض ٣
- مل كريمه الخفق ٧٥٠
- غ سكر ناعم ٤٠
- غ توت عليق طازج ٢٢٥
- غ مربى توت العليق ١١٠
- غ حبيبات الشوكولاتة ٢٢٥

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٦٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). تدهن قاعدة وأطراف قالبين مستديرين ٢٠ سم أو ٢٣ سم بالزبدة. ويرش القليل من الطحين.

في وعاء صغير، يخلط ٨٠ غ حبيبات الشوكولاتة مع ملعقة من خليط الكيك الجاف. في وعاء كبير يخفق باقي خليط الكيك والماء والزبدة والبيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشف أطراف الوعاء من حين إلى آخر، تضاف خليط حبيبات الشوكولاتة، يصب المزيج في القالبين.

يخبز الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة لقالبين مستديرين ٢٠ سم أو ٢٣ سم. يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠ دقائق. تمرر سكين على جوانب القالب ليسهل إخراج الكيك، يخرج ويوضع على شبك أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة. توضع طبقتي الكيك في البراد لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً كي يسهل التعامل معها.

في وعاء كبير مبرد تخفق كريمة الخفق والسكر الناعم على سرعة عالية إلى أن تبدأ قمم ناعمة بالظهور. في وعاء متوسط، يحرك بلطف ١٥٠ غ من توت العليق مع المربي. تضاف نصف كمية كريمة التزيين. يزال الطرف المحدب من إحدى طبقتي الكيك. تقسم كل

قطعة كيك أفقيًا ليصبح لديك ٤ طبقات. يحتفظ
بالقطعة المحدبة التي تمت إزالتها. توضع الطبقة
السفلية على طبق التقديم بسطحها المقسوم إلى
أعلى. يمد ثلث كمية مزيج توت العليق والكريمة، تكرر
العملية مع الطبقة الثانية والثالثة. في الآخر توضع طبقة
الكيك التي احتفظ بها بسطحها المقسوم إلى أسفل.
يزين سطح الكيك وأطرافه بما تبقى من كريمة الخفق
يزين سطح الكيك بحبات توت العليق. تثبت حبيبات
الشوكولاتة على أطراف الكيك بالضغط بلطف. يحتفظ
في الثلاجة بغطاء غير محكم

كيك عيد الزواج الأنيق



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك (أي ١ نكهة)
- ماء وزيت نباتي وبيض، بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- عبوة من بيتي كروكر كريمه تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الفانيليا
- كريمه تزيين سوداء
- شمع أسود وأبيض

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. تدهن قاعدة قالبين مربعين ٢٠ سم بالسمن ويرش القليل من الطحين أو يستخدم بخاخ الخبز مع الطحين.

يحضر الكيك ويخبز حسب الإرشادات المذكورة على
العلبة لقالبين ٢٠ سم. يترك الكيك ليبرد لمدة ١٠
دقائق، تمرر سكين على جوانب القالب ليسهل إخراج
الكيك، يخرج الكيك على شبكة أو سطح التبريد. يترك
ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة.

في طبق التقديم، توضع طبقة كيك واحدة. تدهن
بحوالي ١١٠ غ من كريمة التزيين البيضاء. توضع فوقها
الطبقة الثانية، يدهن سطح الكيك وأطرافه بكريمة
التزيين. تستخدم كريمة التزيين السوداء للزينة، يرسم
التصميم المرغوب فيه على جوانب وأعلى الكعكة.
يوضع الشمع على الكيك. يحفظ الكيك بغطاء غير
محكم في حرارة الغرفة.

كاب كيك بالشوكولاتة والتوت



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست نكهة الفراولة ١
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- غ حبيبات شوكولاتة نصف محلاة ٣٠٠
- غ كريمة الخفق ١٨٠
- حبة فراولة كاملة صغيرة طازجة ٢٤

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يوضع قالب ورقي في كل قالب معدني.

يخضر الكيك ويخبز حسب الإرشادات المذكورة على العلبة باستخدام الماء والزيت والبيض. يترك ليبرد لمدة

١٠ دقائق ثم يخرج الكاب كيك على شبك أو سطح التبريد. يترك يبرد تماماً.

في وعاء متوسط، توضع حبيبات الشوكولاتة. وفي وعاء آخر يمكن استخدامه في المايكروويف، تسخن كريمة الخفق دون غطاء على حرارة عالية لمدة دقيقة أو حتى تصبح ساخنة، تصب فوق الشوكولاتة ويحرك المزيج حتى يصبح ناعماً.

يوضع جانباً ٢٢٥ غ من خليط الشوكولاتة لتغميس الفراولة. يزين الكاب كيك بكريمة التزيين المتبقية. تغمس الفراولة إلى منتصفها، الواحدة تلو الأخرى في كريمة الشوكولاتة التي تم وضعها جانباً. يزين كل كاب كيك بحبة فراولة مغمسة.

كاب كيك الشوكولاتة البيضاء بالليمون



مكونات كاب كيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك أبيض ١
- ماء وزيت نباتي وبياض بيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- ملعقة كبيرة قشر ليمون، مبشور
- ملعقة كبيرة عصير الليمون

كريمة التزيين

- غ شوكولاتة بيضاء ١٨٥
- زبدة، تترك لتلين ٣٣٥
- غ سكر ناعم ١٢٥

التزيين

- أزهار طازجة يمكن أكلها أو شراء حلوى على شكل أزهار

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يوضع قالب ورقي في كل قالب معدني.

يحضر الكيك ويخبز حسب الإرشادات المذكورة على العلبة مستخدمة الماء والزيت وبياض البيض مع قشر الليمون المبشور وعصير الليمون. يترك ليبرد لمدة ١٠ دقائق ثم يخرج الكاب كيك على شبك أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً.

في وعاء صغير يمكن استخدامه في المايكروويف، تسخن الشوكولاتة البيضاء دون تغطية على حرارة عالية لمدة دقيقة واحدة، يحرك حتى تذوب الشوكولاتة وتصبح ناعمة. تترك لتبرد.

في وعاء كبير، تخفق الزبدة والسكر الناعم على سرعة منخفضة. تضاف الشوكولاتة المذابة تدريجياً، مع الخفق على سرعة عالية حتى يصبح قوام كريمة التزيين ناعماً ويمكن دهنه. يزين الكاب كيك بكريمة التزيين والأزهار.

كعكة الشوكولاتة مع فروسفينج الفانيلا



مكونات كاب كيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك فدج ١ الشوكولاتة
- ماء وزيت نباتي وبيضه بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك

كريمة التزيين

- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الفانيلا
- غ شوكولاتة بيضاء ١٥٠

قلوب الشوكولاتة

- غ حبيبات شوكولاتة نصف محلاة ٧٥
- ملعقة صغيرة سمن ½

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يوضع قالب ورقي في كل قالب معدني. يحضر الكيك ويخبز حسب الإرشادات المذكورة على العلبة باستخدام الماء والزيت والبيض.

في وعاء متوسط يمكن استخدامه في المايكروويف، تسخن الشوكولاتة البيضاء دون تغطية على حرارة عالية لمدة ٤٥ ثانية، يحرك المزيج عند الحاجة، ويسخن على عدة مراحل، لمدة ١٥ ثانية كل مرة، مع التحريك بين كل مرة وأخرى، إلى أن تذوب الشوكولاتة وتصبح ناعمة. تترك لتبرد لمدة ٥ دقائق. تضاف كريمة التزيين وتحرك إلى أن تمتزج جيداً. يدهن المزيج على الكاب كيك فوراً، أو يتم استخدام قمع التزيين.

تحضر صينية لخبز الحلويات مع ورق مشحم (للخبز). وفي كوب قياس خاص بالمايكروويف، توضع حبيبات الشوكولاتة والسمن دون غطاء على حرارة متوسطة (٥٠%) لمدة ٣٠ ثانية. يحرك المزيج، يسخن على عدة مراحل، لمدة ١٠ ثوان كل مرة، مع التحريك بين كل

مرة وأخرى، إلى أن تذوب الشوكولاتة وتصبح ناعمة. توضع الشوكولاتة في كيس بلاستيكي صغير يمكن إقفاله، تقطع زاوية الكيس الصغيرة. يضغط الكيس لرسم ٢٤ قلباً على الورق المشحم (للخبز). توضع القلوب في الثلاجة لمدة ١٠ دقائق إلى أن تتماسك الشوكولاتة. يزين كل كاب كيك بقلب من الشوكولاتة. يحفظ بغطاء غير محكم

كاب كيك أبيض على أبيض للأعراس



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست نكهة الفانيليا أو ١ كيك أبيض
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- غ لوح شوكولاتة بيضاء ١١٠
- عبوة من بيتي كروكر كريمه تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الفانيليا
- ملعقة كبيرة سكر ناعم

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يحضر الكيك ويخبز ويبرد حسب الإرشادات المذكورة على العلبة لـ ٢٤ كاب كيك.

لصنع لفافات الشوكولاتة، تستخدم مقشرة خضار، تمرر طولياً مع الضغط الخفيف على أطراف لوح الشوكولاتة البيضاء. يزين الكاب كيك بكريمة التزيين. يرش على كل كاب كيك مقدار ملعقتين صغيرتين من لفافات الشوكولاتة مع استخدام عود الأسنان لرفع أطراف الحلقات.

يرش السكر الناعم من خلال مصفاة صغيرة على الكاب كيك. يحفظ بغطاء غير محكم.