

كيك الفراولة المغطى بالشوكولاتة



مكونات الكيك

- علبة خليط كيك بيتي كروكر سوبر مويست ١ الأبيض
- علبة (لأربعة أشخاص) جيلاتين بنكهة الفراولة ١
- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك

الفراولة المغمّسة

- غ (٢ كوب) من الفراولة المتوسطة والكبيرة الحجم (من ١٨ إلى ٢٠ قطعة من الفراولة)
- كوب من حبات الفانيليا البيضاء للخبز ½

- ملعقة صغيرة من السمن أو الزيت النباتي ١

الحشوة وكريما التزيين

- كوب من مربى الفراولة من دون بذور ١
- عبوة كريما بيتي كروكر لتزيين الكيك الغنيّة ١
والقشديّة بنكهة الشوكولاتة بالحليب

تعليمات

يسخن الفرن حتّى ١٧٧ درجة مئوية (١٦٣ درجة مئوية للقوالب الدّاكنة أو التي لا تلصق). يدهنا بالزيت ويرشا القليل من الطّحين على قاعي وأطراف قالبَي كيك مستديرين ٢٣ سم أو يرشّا برذاذ الطبخ مع الطّحين.

في وعاءٍ كبير، يمزج خليط الكيك والجيلاتين. يضاف الماء والزيت والبيض ويخفق بالخفّاقة الكهربائية على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية، ثمّ على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين. يكشط الوعاء من حين إلى آخر. يصب الخليط في القالبين.

يخبز لمدة ٢٨ إلى ٣٣ دقيقة أو إلى أن يدخل عود أسنان في الوسط ويخرج نظيفاً. يُترك ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج الكيك من القالبين ويوضع على قاعدة التبريد. يُترك ليبرد تماماً لمدة ساعة تقريباً.

في هذه الأثناء، تغسل الفراولة برفق وتنشّف بواسطة فوطة ورقية (يجب أن تكون الفراولة جافة). تُبطن

صينية الخبز بورق مشمع. في قدرٍ سعته ٠.٩٥ مل،
تذاب حبات الفانيلا البيضاء للخبز والسمن على حرارة
منخفضة وحركي المزيج باستمرار. يرفع القدر عن
النار. يغمس طرف الفراولة بمزيج حبات الفانيلا. يترك
الفائض في القدر. توضع الفراولة على صينية الخبز
المبطنة بالأوراق المشمعة. توضع في الثلاجة حتى
يصبح المزيج جامداً لمدة ٣٠ دقيقة أو إلى أن يحين
موعد تقديم الكيك.

يقطع كل كيك أفقياً ليصبح هناك بالمجمل أربع طبقات
توضع الطبقة العليا على طبق التقديم بسطحها
المقسوم إلى الأعلى وتدهن بثلاث كؤوف من المربى.
توضع طبقة الكيك السفلى بسطحها المقسوم إلى
أسفل وتدهن بثلاث كؤوف من المربى. تضاف طبقة
الكيك العليا الثانية بسطحها المقسوم إلى الأعلى
وتدهن بثلاث كؤوف من المربى المتبقي. تضاف طبقة
الكيك السفلى المتبقية ويزين سطح الكيك وأطرافه
بكريما التزيين. تصفى الفراولة المغمسة على طول
سطح الكيك ويحفظ مغطى في الثلاجة

كيك جوز الهند المغطى بنكهة الشوكولاتة البيضاء



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- علبة (٣٩٧ غ) حليب جوز الهند (وليس كريمة جوز الهند)
- كوب من الماء ½
- بياض البيض ٣
- كوب من جوز الهند المقشّر ¾
- كوب من حبّات الفانيلا البيضاء للخبز (١٧٠ غ) ١
- كوب من السكر الناعم ¾ ١
- ثلث كوب من الزبدة أو المارجرين، تُترك لتلين
- ملعقة صغيرة فانيلا ½

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٧٧ مئوية (١٦٣ درجة مئوية)
للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). ترش قاعدة قالب

سم ببخاخ الخبز مع الطحين. يحتفظ بثلاث كوب ٢٣x٣٣ حليب جوز الهند لكريمة التزيين.

في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك وحليب جوز الهند المتبقي (ثلاثي الكوب) والماء وبياض البيض بواسطة الخفاقة الكهربائية على سرعة منخفضة لمدة ثلاثين ثانية، ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين. تكشط أطراف الوعاء من حين إلى آخر. يضاف نصف كوب من جوز الهند مع تحريك الخليط إلى أن تمتزج المكونات جيداً. يصب المزيج في القالب.

يخبز الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة سم. يترك الكيك ليبرد تماماً أي ما ٢٢.٨x لقالب ٣٣ يعادل ساعة. في هذه الأثناء، توضع حبات الفانिला البيضاء للخبز في وعاء ١.٩ ل وتسخن في المايكروويف من دون غطاء على حرارة عالية لمدة ثلاثين ثانية أو إلى أن تذوب. تُحرك، في حال لم تذوب الحبات تماماً، تسخن في المايكروويف لمدة ١٥ ثانية إضافية، ثم تحرك حتى تذوب جميع الحبات. يضاف السكر الناعم والزبدة وثلاث كوب حليب جوز الهند والفانिला ويخلط المزيج. يغطى المزيج ويبرد في الثلاجة من ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة.

في حال أصبحت كريمة التزيين قاسية جداً وغير قابلة للمد، تسخن من دون غطاء على حرارة عالية لمدة ١٠ إلى ١٥ ثانية لجعلها لينّة. تحرك حتى تصبح ناعمة. تدهن

كريمة التزيين على الكيك وينثر فوراً على سطح الكيك
ربع كوب من جوز الهند. يحفظ بغطاء غير مُحكم

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

- غ شوكولاتة للخبز نصف محلاة، مقطعة إلى ٤٥٠ قطع صغيرة
- مل كريمة الخفق ٣٢٥
- غ زبدة (لا تستخدم المارجرين) ٦٠
- غ فراولة طازجة مقطعة 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 وعاء 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 قوام 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.

كيك بلو فلفت بجوز الهند



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- مل ماء ٢٥٠
- مل زيت ٧٥
- مل حليب ٦٠
- بياض البيض ٣
- غ شوكولاتة بيضاء، مذابة ٦٠
- ملون طعام أزرق سائل
- عبوة بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ٢ ½
- بنكهة الفانيليا
- غ جوز هند مبشور مُحلى ١٥٠
- أزرار فضية

تعليمات

يسخّن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). يدهن قالبان مستديران ٢٣ سم بالسمن ويرش القليل من الطحين.

في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك والماء والزيت واللبن الرائب وبياض البيض على السرعة المتوسطة. تضاف وتخفق الشوكولاتة البيضاء المذابة. يضاف للمزيج ٢٠ نقطة من اللون الغذائي الأزرق، يخلط جيدًا. يكشط الوعاء ويخلط مرة أخرى حتى لا يتبقى أي أثر للبياض. يصب المزيج في القالبين. يخبز الكيك حسب

التوجيهات المدونة على العلبة والخاصة بالقوالب
المستديرة (٢٣ سم).

يترك الكيك ليبرد تمامًا قبل التزيين. يستخدم سكين
كبير مسنن لتسوية سطح كل كيك. يقطع كل كيك أفقيًا
إلى نصفين بحيث يكون هناك ٤ طبقات من الكيك.
يحتفظ بـ ١١٠ غ من كريمة التزيين للاستخدام لاحقًا،
تستخدم كريمة التزيين المتبقية لحشو وتزيين الكيك
بالكامل.

يوضع جوز الهند على سطح الكيك وجوانبه. تنقل كريمة
التزيين التي تم الاحتفاظ بها إلى كيس تزيين الكيك
المزود برأس كبير بشكل النجمة. توضع ورود حول
الحافة العليا للكيك. يوضع زر فضي أعلى كل وردة.
يحفظ الكيك في الثلاجة 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

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 وعاء كبير، يُمزج خليط الكعكة والجيلاتين معاً بواسطة

خفاقة يدوية. ثم تضاف الفراولة المهروسة وتخفق بالخفاقة الكهربائية على سرعة متوسطة.

يُضاف 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.

كيك الفراولة والشوكولاتة البيضاء



مكونات الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك نكهة ½ الفانिला
- مل ماء ١٢٥
- غ زبدة، تترك لتلين ٤٥
- ملعقة صغيرة زيت لوز ١
- بيضة ١

الحشوة والتزيين

- غ شوكولاتة بيضاء للخبز (ألواح أو مربعات)، ٢٢٥ مقطعة
- غ زبدة، مقطعة إلى مكعبات صغيرة، تترك ٣٠ لتلين
- مل كريمة الخفق ١٥٠

- غ فراولة طازجة مقطعة إلى شرائح رفيعة ٣٠٠

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٧٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلصق). تدهن قاعدة وأطراف قالب مستدير ٢٠ سم ببعض الزبدة ورشي عليه القليل من الطحين.

في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك والماء والزبدة وزيت اللوز والبيض على سرعة منخفضة إلى أن يصبح المزيج رطباً، ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين، تكشط أطراف الوعاء من حين إلى آخر خلال عملية الخفق. يصب المزيج في القالب.

يخبز الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة للقالب المستدير ٢٠ سم. يترك الكيك في القالب ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج الكيك ويوضع على شبكة أو سطح التبريد. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة.

في هذه الأثناء، توضع الشوكولاتة البيضاء وملعقتي زبدة في وعاء متوسط معدني. في قدر سعة ١ لتر. تسخم كريمة الخفق على نار متوسطة إلى أن تصل إلى درجة الغليان. تصب فوراً على الشوكولاتة البيضاء والزبدة. تترك لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يذوب الخليط ويصبح ناعماً عند التحريك. يترك جانباً في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة.

يخفق مزيج الشوكولاتة الذي برد على سرعة عالية إلى أن ينفش. يقسم الكيك أفقياً من المنتصف بسكين حاد طويل. توضع طبقة على طبق التقديم بسطحها المقسوم إلى أعلى. تمد عليها نصف كمية الحشوة ونصف كمية الفراولة. توضع طبقة الكيك الثانية بسطحها المقسوم إلى أسفل. تمد باقي كمية الحشوة وباقي كمية الفراولة. يحفظ الكيك مغطى في الثلاجة

كيك بالشوكولاتة والنعناع



مكونات
الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك فدج 1 الشوكولاتة
- غ طحين لجميع الاستعمالات 40
- مل ماء 250
- غ زبدة أو مارجرين، مذابة 110
- بيض 2

الحشوة

- غ جبنة قشدية، تترك لتلين 170
- غ سكر 50
- ملعقة كبيرة من طحين لجميع الاستعمالات 1
- بيضة واحدة
- قطرات ملون طعام أخضر 3

جليز بالشوكولاتة والنعناع

- ملعقة كبيرة من حبيبات الشوكولاتة نصف محلاة 2
- ملعقة صغيرة سمن
- غ سكر ناعم 125
- ملعقة صغيرة خلاصة نعناع $\frac{1}{4}$
- أو 2 قطرة ملون طعام أخضر 1
- ملعقة كبيرة شراب ذرة
- إلى 4 ملعقة صغيرة ماء 3

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٧٠ درجة مئوية. يدهن قالب أنبوبي مستدير ببعض الزبدة والقليل من الطحين أو يرش ببخاخ الخبز مع الطحين. في وعاء صغير، تخفق الجبنة القشدية على سرعة عالية حتى يصبح الخليط ناعماً ومنفوشاً. يضاف السكر وملعقة كبيرة من الطحين، وبيضة واحدة و٣ قطرات لون غذائي ويخفق إلى أن يصبح المزيج ناعماً. يوضع جانباً.

في وعاء كبير، يخفق خليط الكيك والطحين والماء والزبدة و٢ بيض على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين. يسكب الخليط في القالب. تضاف حشوة الجبنة القشدية فوق خليط الكيك باستخدام ملعقة.

يخبز الكيك لمدة ٤٤ إلى ٥٢ دقيقة أو حتى يدخل عود أسنان في الوسط ويخرج نظيفاً. يترك الكيك ليبرد في القالب لمدة ١٥ دقيقة. يقلب القالب على شبكة أو سطح التبريد أو طبق يحتمل الحرارة ويزال القالب. يترك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعة.

في قدر صغير سعة ١ لتر، تسخن حبيبات الشوكولاتة والسمن على نار هادئة مع التقليب حتى تذوب، توضع جانباً. لعمل الجليز يخلط السكر الناعم مع ١/٤ ملعقة صغيرة من خلاصة النعناع وقطرة إلى قطرتين لون غذائي وشراب الذرة وكمية كافية من الماء تتراوح بين ٣ و٤ ملعقة صغيرة لعمل جليز سميك يمكن صبه

بسهولة. يصب فوق الكيك. توضع الشوكولاتة الذائبة على الجليز فوراً في حلقة اتساعها ١ سم باستخدام ملعقة. وبسرعة أيضاً، يجذب عود أسنان خلال الشوكولاتة لعمل منحنيات.

تحفظ في الثلاجة إلى وقت التقديم. يحفظ الكيك في الثلاجة بغطاء غير محكم.

كيك كوكيز آند كريم



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست خليط كيك أبيض ١
- ماء وزبدة وبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط الكيك
- حبات بسكويت كوكيز الشوكولاتة المحشي، ٣ مطحونة
- عبوة من بيتي كروكر كريمة تزيين كيك فاخرة ١ بنكهة الفانيليا
- مل ماء يغلي ١٢٥
- حبات بسكويت كوكيز الشوكولاتة المحشي ٦ مقسمة نصفين

تعليمات

يوضع رف الفرن في أدنى مستوى. يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية.

يحضر الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبة مستخدمة الماء والزيت والبيض. تضاف حبات الكوكيز المطحونة بلطف إلى المزيج. يصب المزيج في قالب أنبوبي مستدير غير مدهون.

يخبز لمدة ٣٥ إلى ٤٥ دقيقة أو إلى أن يصبح لون سطح الكيك أسمر ذهبي. يترك جانباً لمدة ساعتين أو إلى أن يبرد تماماً. يخرج من القالب مع الانتباه إلى إزالته من الأطراف بلطف باستخدام الأصابع، كي لا يتشقق الكيك (سيعود الكيك إلى شكله الأساسي بعد إخراجه).

تخفق كريمة التزيين والماء المغلي على سرعة منخفضة لمدة ٣٠ ثانية ثم على سرعة عالية لمدة ٥ إلى ٧ دقائق، تكشط أطراف الوعاء من وقت لآخر خلال عملية الخفق، حتى أن تبدأ قمم كثيفة بالظهور. يزين الكيك بالكريمة وبأنصاف الكوكيز.

كيك فدج مع صوص الكاجو بالكراميل



مكونات

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست فدج الشوكولاتة ١

- ماء وزيت نباتي وبيض بالكمية المذكورة على علبه خليط الكيك
- غ سكر أسمر ٢٢٠
- مل كريمة الخفق الكثيفة ١٢٠
- ملاعق كبيرة زبدة ٤
- ملعقة صغيرة فانिला ١
- غ كاجو مقسوم نصفين ٧٥

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية (١٦٠ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلصق). يدهن قالب أنبوبي مستدير ببعض الزبدة ويرش عليه القليل من الطحين.

يحضر ويخبز الكيك حسب الإرشادات المذكورة على العلبه للقالب الأنبوبي. يترك الكيك في القالب ليبرد لمدة ١٠ دقائق. يخرج الكيك ويوضع على شبكة أو سطح التبريد. يترك ليبرد لمدة ١٥ إلى ٣٠ دقيقة.

في هذه الأثناء، يمزج السكر الأسمر مع كريمة الخفق الكثيفة والزبدة في قدر على نار هادئة إلى متوسطة. يطهوا معاً مع الخفق بلطف لمدة ٥ إلى ٧ دقائق، إلى أن يصبح المزيج أكثر كثافة. تضاف الفانिला ويطهى لمدة دقيقة إضافية لكي تزداد كثافة أكثر. يضاف الكاجو ويحرك.

تقدم شرائح الكيك وعليها صلصة الكاجو والكراميل الدافئة. يحفظ الكيك بغطاء غير محكم. تغطى ما تبقى من الصلصة وتحفظ في الثلاجة.

كيك ليمون فلفت بالكريمة



مكونات

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

- مغلف (٨٥ غ) جبنة قشدية، تُترك لتلين ١
- ملعقة كبيرة حليب ١
- ملعقة كبيرة من قشر الليمون، المبشور ١
- ملعقة كريمة للخفق ٢
- ثلثا كوب من السكر الناعم
- قطع ليمون، مبرومة

تعليمات

يسخن الفرن حتى ١٧٧ درجة مئوية (١٦٣ درجة مئوية للقوالب الداكنة أو التي لا تلتصق). تدهن قاعدتا قالبان مستديران، ٢٠ أو ٢٣ سم بالسمن (لا تستعملي بخاخ الخبز).

يحضر الخليط ويخبز ويبرد الكيك حسب التوجيهات المدونة على العلبة الخاصة بالقوالب المستديرة ٢٠ أو ٢٣ سم. توضع الطبقتان في الثلاجة لتبردا لمدة ٤٥ دقيقة لتصبح عملية وضع كريمة التزيين سهلة.

في هذه الأثناء، في وعاء كبير، تخفق الجبنة القشدية والحليب وملعقة كبيرة من قشر الليمون، المبشور بواسطة الخفاقة الكهربائية على سرعة منخفضة حتى يصبح المزيج ناعماً. تضاف كريمة الخفق والسكر الناعم. ويخفق المزيج على سرعة عالية وتكشط أطراف الوعاء من حين إلى آخر إلى أن تبدأ قمم كثيفة بالظهور.

يقطّع كلّ كيك أفقيًّا ليصبح لديك بالمجمل ٤ طبقات (لكي يقطع الكيك يحدد مكان القطع بأعواد أسنان ومن ثمّ تستخدم سكين مسنن وطويل). تحشى الطبقات الأربعة بنصف كوب من مزيج كريمة المخفوقة. يدهن سطح الكيك وأطرافه بما تبقى من مزيج الكريمة المخفوقة. يزين الكيك بواسطة قطع الليمون المبرومة الإضافية. يحفظ الكيك مغطى في الثلاجة.

كيك الشوكولاتة والتمر



مكونات الكيك

- علبة بيتي كروكر سوبر مويست كيك أبيض ١
- ماء وزيت نباتي وبياض البيض بالكمية المذكورة
على علبة خليط الكيك

التمر

- مل ماء يغلي ٣١٠
- غ تمر مقطع ١٠٠
- ملعقة صغيرة بايكنغ صودا ١

طبقة كريمه التزيين بحبيبات الشوكولاته

- غ حبيبات الشوكولاته ٧٥
- جوز مكسر ٧٠
- غ سكر أسمر ٥٥
- غ طحين متعدد الاستعمالات ٣٠
- ملعقة كبيرة زبدة أو مارجرين، تترك لتلين ١

تعليمات

في وعاء كبير، يصب الماء المغلي على التمر المقطع.
تضاف ملعقة صغيرة من البايكنغ صودا. يترك ليبرد
نسبياً لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. في وعاء صغير، تخلط
جميع مكونات طبقة كريمه التزيين بحبيبات
الشوكولاته. ويوضع جانباً.

يسخن الفرن حتى ١٨٠ درجة مئوية. يضاف خليط الكيك والماء والزيت النباتي والبيض بالكمية المذكورة على علبة خليط وتمزج مع خليط التمر. يصب في قالب مربع ٢٣ سم دون أن يدهن مسبقاً بالزبدة. يرش عليه طبقة كريمة التزيين.

يخبز لمدة ٥٠ إلى ٥٥ دقيقة أو إلى أن يدخل عود أسنان في الوسط ويخرج نظيفاً. يترك الكيك ليبرد تماماً أي ما يعادل ساعتين.