



منتهمى المشتهمى ففى الكيكات ووظفاتها

www.manalonline.com

منال العالم



قائمة الوصفات

كيك الفستق الحلبي و التوفي	كيك بحشو الفراولة
كيكات الزعفران الصغيرة	كيك التمر
كب كيك الليمون	كيك كي دي دي
كيك القلب	كيك الموز بالزنجبيل
كيك العروسة	كيك الزبادي
كيك الشوكولاتة مع كريمة الجاناش	تورته الفراولة واللوز
كيك التفاح والمشمش	كيك الشوكولاتة البيضاء بالبرتقال

مقياس الصعوبة

- * سهل
- ** متوسط
- *** متقدم

نحضر كل الوصفات باستخدام:

- كوب للعيار (٢٥٠ ملل)
- ملعقة كبيرة (١٥ ملل)
- ملعقة صغيرة (٥ ملل)

كل الاكواب والملاعق المستخدمة للعيار تكون مسوحة عند الامتلاء

منتهمك المشتهمك ففي الطبخ ووظفاتهما

لا توجد لدي متعة تفوق فن إعداد الطعام. لذا فإن مكاني المفضل هو مطبخي، إن الطعام يجمع الناس في متعة يومية. و لهذا فإن الوقت و الجهود المبذولين في طهي أشهى الأطعمة يثمران سعادة غامرة.

حين طلبت مني شركة كبي دي دي إعداد كتبيات لوصفات قشطتها الشهية "فيمر". كنت في منتهى السعادة لأنها طازجة دائماً وهي الأكثر مذاقاً. فدخلت مطبخي و خرجت بوصفات شهية أرجو أن تحوز على إعجابكم.



www.manalonline.com

KDD Cake

www.manalonline.com



كياك كي دي دي

Ingredients

- Cake:**
- 2 cups flour
 - 1 1/2 teaspoons baking powder
 - 1/8 teaspoon baking soda
 - 1/4 teaspoon salt
 - 3/4 cup KDD Butter, softened
 - 1 1/4 cups sugar
 - 1 teaspoon vanilla
 - 5 large eggs

- KDD Creamy Syrup:**
- 1 250 ml pack KDD Thick Cream
 - 1/2 cup KDD Milk
 - 1/4 cup sugar
 - 1/3 cup cocoa powder

- Topping:**
- 1 250 ml pack KDD Kwik Whip, cold
 - 3 - 4 tablespoons powdered sugar
 - Assorted fruits

Preparation

- 1 Heat oven to 180 C. Line a 9 x 13-inch baking pan with baking paper. Keep aside.
- 2 **Cake:** Sift flour, baking powder, baking soda and salt together, set aside.
- 3 Cream the KDD Butter, sugar and vanilla together until fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition.
- 4 Add the flour mixture to the butter mixture 1/4 cup at a time, mixing well until blended. Pour batter into prepared pan.
- 5 Bake for 35 - 40 minutes. When cake is baked pierce it in 10 or 12 different places with a fork or skewer, and let it cool.
- 6 **KDD Creamy Syrup:** in a small casserole mix KDD Thick Cream, KDD Milk, sugar and cocoa powder, heat until smooth. Keep it lukewarm.
- 7 **Topping:** whip KDD Kwik Whip and sugar, until light and fluffy.
- 8 Pour lukewarm KDD Creamy Syrup on top of the cooled cake. Spread topping over top of cake. Refrigerate for at least 2 hours before serving with fruits.

... ESTERED CREAM ...

المكونات

الكيك :

- 2 كوب دقيق
- 1 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج باور
- 1/8 ملعقة صغيرة بيكر بونات الصودا
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/4 كوب زبدة كي دي دي لينة
- 1 1/4 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 5 حبة كبيرة بيض

- 1 عبوة 250 مل قيدر كي دي دي
- 1/2 كوب حليب كي دي دي
- 1/4 كوب سكر
- 1/3 كوب بودرة كاكاو سادة

- 1 عبوة 250 مل كويك ويب كي دي دي ، مبردة
- 3 - 4 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- تشكيلة من الفواكه الطازجة

شراب كي دي دي الكريمي :

التغطية العلوية :

طريقة التحضير

سخني الفرن إلى درجة حرارة 180°س. اغمطي قالب مستطيل مقاس 27x33 بوصة، بطبقة بورق زبدة، اتركه جانباً.

الكعك: اخلطي الدقيق، البيكنج باور، بيكر بونات الصودا والملح، اتركه جانباً.

امزجي زبدة كي دي دي، السكر والفانيليا سوياً إلى أن يصبح الخليط هشاً مثل القريمة، اضيفي البيض بالتدريج مع الخفق بعد اضافة كل بيضة.

اضيفي خليط الدقيق إلى خليط الزبدة بالتدريج، حوالي ربع كوب في كل مرة، اخلطي إلى أن يختلط.

حشي الخليط في القالب.

امزجي 35 - 40 دقيقة. عندما تخرج الكيك من الفرن اغملي به 10 - 12 ثقب في أماكن مختلفة باستعمال عود لوز جاف، اتركه ليبرد.

حشي شراب كي دي دي الكريمي على سطح الكيك. وزعي قوالب القريمة، ضعي اتيك في الحاجة لحوالي ساعتان ليرد لمانا قبل تقديمه مع تشكيلة فواكه.

شراب كي دي دي الكريمي : في قدر صغير ضعي قيدر كي دي دي، حليب كي دي دي، السكر والكافا سخني إلى أن يصبح ناعماً، استهلمه بالملأ.

التغطية العلوية: اخلقي كوب ويب كي دي دي والسكر إلى أن تصبح خفيفة وهشة.



www.manalonline.com

Date Cake

كعكة التمر



..EXTRIME CREAM القشطة

Ingredients

المكونات

- Cake:**
- 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream
 - 1 cup dates, chopped
 - 2 teaspoons baking soda, divided
 - 1 3/4 cups flour
 - 1/2 teaspoon salt
 - 1 teaspoon vanilla
 - 3/4 cup corn oil
 - 2 large eggs
 - 3/4 cup light brown sugar
 - 1/2 cup sugar

- الكعك :**
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيسر كي دي دي
 - ١ كوب تمر، مقطع
 - ٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا (مقسوم الى جزئين)
 - ١ ٣/٤ كوب دقيق
 - ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
 - ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 - ٣/٤ كوب زيت ذرة
 - ٢ حبة كبيرة بيض
 - ٣/٤ كوب سكر بني فاتح اللون
 - ١/٢ كوب سكر

- Topping:**
- 10 pieces walnuts
 - 10 pieces dates, halved
 - 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream

- الطبقة العلوية:**
- ١٠ حبة جوز (عين جبل)
 - ١٠ حبة تمر، انصاف
 - ١ عبوة ٢٥٠ مل قيسر كي دي دي

www.manalonline.com

Preparation

طريقة التحضير

- 1 Heat oven to 180C. Use 11 x 3-inch loaf pan, line with baking paper. Keep aside.
- 2 **Cake:** In a medium casserole, heat **KDD** Thick Cream, add dates and one teaspoon of baking soda. Stir well until dates are soft and mixture is lukewarm. Keep aside.
- 3 In a mixing bowl sift flour, remaining one teaspoon baking soda and salt. Add vanilla, oil, eggs, brown sugar and sugar, beat for 1 minute then add the cream and dates mixture. Beat 2 minutes until mixture is smooth.
- 4 Pour into pan. Top with walnuts and date halves.
- 5 Bake for 40 - 45 minutes until a toothpick inserted in the centre comes out clean. Cool in pan.
- 6 Slice cake, arrange in platter, pour **KDD** Thick Cream on top and serve.

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠س، أستعملني قالب رغيف مقاس ٣١x١١ بوصة. بطفيه بورق ازبدة، اتركه جانبا.
- ٢ الكعك : في قدر متوسط الحجم سخني قيسر كي دي دي، اضيفي التمر وملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا، قلب على نار مائدة إلى أن يصبح الخليط ناعماً ودافئاً. اتركه جانبا.
- ٣ في وعاء الخلاط ضعي الدقيق، ملعقة صغيرة من البيكربونات والملح، اضيفي الفانيليا، الزيت، البيض، السكر البني والسكر، اخفقي لمدة دقيقة ثم اضيفي خليط القيسر والتمر واخفقي ٢ دقيقة إلى أن يصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
- ٤ صببي خليط الكعك في القالب، وزعي على سطحه التمر والنوى.
- ٥ اخفزي لمدة ٤٠ - ٤٥ دقيقة، إذا اخذت عوداً خشبياً في وسط الكعك يخرج نظيفاً.
- ٦ اتركه في القالب ليبرد تماماً.
- ٧ قطعي الكعك إلى شرائح، ضعيه في طبق التقديم، وزعي فوقه قيسر كي دي دي وقدميه.

www.manalonline.com



Strawberry Tunnel Cream Cake



كيتك بحشو الفراولة

Ingredients www.manalonline.com

المكونات

Cake:
 1 1/2 cups flour
 1 2/3 cups sugar
 1 1/2 cups egg whites
 1 1/2 teaspoon cream of tartar
 1/4 teaspoon salt
 1 teaspoon vanilla

.. STYRENE CREAM قشطة الكيتك ..

1 1/2 كوب دقيق
 1 2/3 كوب سكر ، مقسوم إلى جزئين
 1 1/2 كوب بياض البيض
 1 1/2 ملعقة صغيرة كريم الترتار
 1/4 ملعقة صغيرة ملح
 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الكيتك :

Strawberry filling:
 1 tablespoon unflavored gelatin
 1/4 cup water
 1 250 ml pack KDD Thick Cream
 1 cup strawberries, chopped

1 ملعقة كبيرة جيلاتين سادة
 1/4 كوب ماء
 1 عبوة 250 مل ثيسر كي دي دي
 1 كوب فراولة ، مفرومة

حشو الفراولة:

Topping:
 2 250 ml pack KDD Kwik Whip
 3-4 tablespoons powdered sugar
 1 cup strawberries, chopped

1 عبوة 250 مل كويك ويب كي دي دي
 3-4 ملعقة كبيرة سكر ناعم
 1 كوب فراولة ، مفرومة

التغطية العلوية:

Preparation

طريقة التحضير

- 1 Heat oven to 180 C. Use tube cake pan. Don't grease.
- 2 **Cake:** Sift together the flour and 1/3 cup sugar, set aside.
- 3 Whisk egg whites until they begin to froth, add cream of tartar and salt. Continue to whisk until the egg whites reach soft peaks. At this point, whisk in the remaining sugar about two tablespoons at a time. Continue to whisk the egg whites until stiff peaks form. Use a spatula to fold the flour into the egg whites. Add vanilla.
- 4 Pour the batter into the tube pan and level with a spatula.
- 5 Bake for 30 - 35 minutes until cake is light and golden brown. Remove cake from the oven and immediately invert the pan. Cool completely.
- 6 Using a long serrated knife, cut the cake through the middle. Remove the top layer and dig a shallow furrow in the middle of the bottom layer. Fill it with the strawberry filling. Return the top of the cake. Coat the outside of the cake with whipping cream. Chill.
- 7 **Strawberry Filling:** Soak gelatin in water until it dissolves. Beat KDD Thick Cream until soft peaks form; fold in gelatin and strawberries. Use it immediately.
- 8 **Topping:** Whisk KDD Kwik Whip with sugar until light and fluffy. Fold in strawberries.

- 1 سخني الفرن لدرجة حرارة 180°س. أحضري قالب سادة ذو فتحة من الوسط ، 2 تعديله.
- 2 **الكيتك :** أنخلي الدقيق مع 1/3 كوب من السكر ، اترقيه جانباً.
- 3 أخفقي بياض البيض إلى أن يصبح رغويًا ، أضيفي كريم الترتار والملح. استمري في الخفق إلى أن يصبح الخليط هشاً ليناً ، أضيفي السكر 2 ملعقة كبيرة في كل مرة مع استمرار الخفق إلى أن يصبح بياض البيض متماسكاً. أضيفي الب حبيبات الدقيق والملح بملعقة بلاستيكية عرضية. أضفي الفانيليا. صبيه في القالب وساوي السطح.
- 4 أخذي 30-35 دقيقة ، إن أن يصبح هشاً وذهبي اللون ، أخرجي القالب من الفرن لا تخرجي الكيتك من القالب ، ألقبي القالب رأساً على عقب واطرقيه إلى أن يبرد الكيتك في داخله تماماً
- 5 يستعمل سكين منشارية ، أضفي الكيتك ، أعلي نجوييف في داخل الطبقة السفلية للكيتك. املئها بحشو الفراولة ، أعيد الطبقة العليا من الكيتك فوق الحشو ، وزعي الكريمة على سطح وجوانب الكيتك ، ضعيه في الثلاجة .
- 6 حشو الفراولة : أضفي الجيلاتين في الماء إلى أن يذوب. أخفقي ثيسر كي دي دي إلى أن يصبح هشاً. أضفي الجيلاتين والفراولة المفرومة. استعمليه في الحال لحشو الكيتك.
- 7 **التغطية العلوية :** أخفقي كويك ويب كي دي دي مع السكر إلى أن تصبح هشاً وخفيفة. أضيفي الفراولة

www.manalonline.com



Banana Ginger Cake



.. منتهر للشقة ..

كيك الموز بالزنجبيل

Ingredients

- 6 tablespoons **KDD** Butter, softened
- 1 cup light brown sugar
- 3 large bananas, sliced
- 10 pieces walnuts

- Cake:**
- 1 1/2 cups flour
 - 1 1/2 teaspoons baking powder
 - 1/4 teaspoon salt
 - 1/2 cup **KDD** Butter, softened
 - 1 cup sugar
 - 2 large eggs
 - 1 teaspoon vanilla
 - 1 teaspoon ginger, finely minced
 - 1 250 ml pack **KDD** Thick Cream

المكونات

- ٦ ملعقة كبيرة زبدة **كي دي دي** ، لينه
- ١ كوب سكر بني فاتح
- ٣ حبة كبيرة موز ، شرائح
- ١٠ حبة جوز

- الكيك :**
- ١ 1/٢ كوب دقيق
 - ١ 1/٢ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
 - 1/٤ ملعقة صغيرة ملح
 - 1/٢ كوب زبدة **كي دي دي**
 - ١ كوب سكر
 - ٢ حبة كبيرة بيض
 - ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 - ١ ملعقة صغيرة زنجبيل، مهروس ناعم
 - ١ عبوة ٢٥٠ مل قير **كي دي دي**

Preparation

www.manalonline.com

- 1 Heat oven to 180C.
- 2 Rub the bottom and sides of a deep 9-inch round cake pan with 6 tablespoons **KDD** Butter. Sprinkle brown sugar over bottom of pan; arrange banana and walnuts on top of sugar. Keep aside.
- 3 **Cake:** Sift flour, baking powder, baking soda and salt. Keep aside.
- 4 Cream **KDD** Butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, vanilla and ginger; beat until well combined. Add **KDD** Thick Cream, mix well. Add flour mixture, mix until well combined.
- 5 Spoon batter over banana in pan, and smooth top.
- 6 Bake cake for 35 - 40 minutes until a toothpick inserted in the centre comes out clean. Invert onto a rimmed platter while still hot.

طريقة التحضير

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ س . أحضري قالب كعك مستدير عميق بقداس ١ بوصة.
- ٢ وزعي ٦ ملاعق كبيرة من زبدة **كي دي دي** في قاع وجوانب القالب ، وزعي السكر البني في قاع القالب ، رصي شرائح الموز وحبات الجوز في قاع القالب ، أترينه جانبا.
- ٣ الكيك : أنخلي الدقيق ، البيكنج باودر والملح ، أترينه جانبا.
- ٤ أخففي زبدة **كي دي دي** والسكر إلى أن يصبح الخليط هشاً وخليقاً. أضيفي البيض، الفانيليا والزنجبيل وأخففي إلى أن ينتفخ جيداً. أضيفي قير **كي دي دي** ، قلمي جيداً ، أضيفي خليط الدقيق وأخففي إلى أن تختلط المكونات جيداً.
- ٥ صببي خليط الكيك في القالب فوق طبقة الموز. ساري السطح.
- ٦ أخبزي ٣٥ - ٤٠ دقيقة إلى أن يتمخ الكيك . إذا أدخلت العود الخشبي في وسطه يخرج تنقيفاً ألقبي الكيك على طبق التقديم مباشرة بعد أخراجه من الفرن.



www.manalonline.com

Yogurt Cake

www.manalonline.co



...EXTREME CREAM...
...القيتر الكثيف...

كعكة الزبادي

المكونات

Ingredients

- Sugar Syrup:** 1 1/2 cups sugar
3/4 cup water
1 tablespoon lemon juice
- Cake:** 2 cups flour
1 tablespoon baking powder
1/2 teaspoon baking soda
1/4 teaspoon salt
1/2 cup coconut, desiccated
1 cup sugar
1 250 ml pack **KDD Thick Cream**
1 pack **KDD Yogurt**
5 large eggs
1 teaspoon vanilla

- شراب السكر:** 1 1/2 كوب سكر
3/4 كوب ماء
1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

- الكعك:** 2 كوب دقيق
1 ملعقة كبيرة بيكنج باور
1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/2 كوب جوز هند ، ناعم
1 كوب سكر
1 عبوة ٢٥٠ مل قيتر كي دي دي
1 عبوة زبادي (روب) كي دي دي
5 حبة كبيرة بيض
1 ملعقة صغيرة فانيليا

- Topping:** 1 250 ml pack **KDD Kwik Whip**, cold

- 1 عبوة ٢٥٠ مل كويك ويب كي دي دي ، مبردة

Preparation

طريقة التحضير

- 1 Sugar syrup: In a medium casserole, place sugar, water and lemon juice, bring to boil then simmer 5 - 6 minutes. Cool.
- 2 Heat oven to 170 C. Butter and flour a 10-inch round cake pan. Keep aside.
- 3 Cake: Sift flour, baking soda, baking powder and salt, stir in coconut. Keep aside.
- 4 In a medium bowl mix sugar **KDD Thick Cream** and **KDD Yogurt**. Keep aside.
- 5 Beat eggs and vanilla until light and fluffy. Fold in the cream and yogurt mixture alternatively with flour mixture. Mix for one minute until well blended.
- 6 Pour into prepared pan.
- 7 Bake 40 - 45 minutes or until a wooden toothpick inserted near the centre comes out clean. Cool.
- 8 Turn the cake onto a serving plate. Brush the sugar syrup on cake slowly until cake is well soaked. Let cake cool.
- 9 Topping Whip the **KDD Kwik Whip** and pipe it on top of cake. Garnish with strawberries.

- 1 شراب السكر: في وعاء متوسط ضعي السكر، الماء وعصير الليمون، دعي الشراب يغلي على نار هادئة لمدة ٥-٦ دقائق. دعيه يبرد.
- 2 سخني الفرن لدرجة حرارة ١٧٠°س، أرهني بالزبدة ثم رشي بالدقيق ناعب مستدير مقاس ١٠ بوصة، اتركيه جانبا.
- 3 التيك: انخلي الدقيق، بيكربونات الصودا، البيكنج باور والملح، اضيفي اليه جوز الهند. اتركيه جانبا.
- 4 في وعاء متوسط الحجم اخلطي السكر، قيتر كي دي دي، زبادي كي دي دي، اتركيه جانبا.
- 5 اخلطي البيض والفانيليا إلى أن يصبح الخليط هشاً وخفيفاً، اضيفي اليه خليط القيتر والزبادي، بانتباه مع خليط الدقيق، اخلطي لمدة دقيقة إلى أن يختلط جيداً.
- 6 صبي الخليط في القالب.
- 7 اخبري ٤٠-٤٥ دقيقة إلى أن ينضج التيك، وإذا نخلت عود خشبي في وسطه يخرج نظيفاً، دعها تبرد قليلاً.
- 8 ضعي الكيك لذيذاً على طبق التقديم، وزعي فوقه شراب السكر إلى أن يتشرب جيداً. اتركيه ليبرد.
- 9 الصبغة العنقودية: اخلطي كويك ويب كي دي دي ثم زيني بها سطح الكيك، وزعي فوقه قطع الفراولة.



www.manalonline.com

Strawberry and Almond Torte



...EXTRIME CREAM... نكهة القشطة

تورتة الفراولة واللوز

المكونات

الكيك:

- ١ 1/2 كوب دقيق
- ٢ 1/4 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/4 كوب زبدة كي دي دي، ليثة
- 1 كوب سكر
- ٢ حبة كبيرة بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة برش البرتقال
- 1 عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي دي
- 1 كوب لوز شرائح
- 1/4 كوب سكر ناعم
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي
- ٢ - ٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال
- 1/4 كوب مربى فراولة
- ٢ عبوة ٢٥٠ مل كويك ويب كي دي دي
- ٢ - ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم
- شرائح اللوز المحمص - فراولة

حشو اللوز:

الكريمة:

طريقة التحضير

Ingredients www.manalonline.com

- Cake:**
- 1 1/2 cups flour
 - 2 1/4 teaspoons baking powder
 - 1/4 teaspoon baking soda
 - 1/4 teaspoon salt
 - 3/4 cup KDD Butter, softened
 - 1 cup sugar
 - 3 large eggs
 - 1 teaspoon vanilla
 - 1 teaspoon orange peels
 - 1 250 ml pack KDD Thick Cream

- Almond Filling:**
- 1 cup sliced almonds
 - 1/4 cup powdered sugar
 - 2 tablespoons KDD Butter, softened
 - 2-3 tablespoons orange juice
 - 3/4 cup strawberry jam

- Frosting:**
- 2 250 ml pack KDD Kwik Whip, cold
 - 2-4 tablespoons powdered sugar
 - Toasted sliced almond-fresh strawberries

Preparation

- 1 Heat oven 180C. Grease and flour two 8x1-1/2-inch round baking pans. Set aside.
- 2 **Cake:** Sift together flour, baking powder, soda and salt in a large mixing bowl. Set aside.
- 3 Beat KDD Butter and sugar 2-3 minutes until light and fluffy.
- 4 Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Stir in vanilla and orange peels. Add flour mixture and KDD Thick Cream alternately, beating well after each addition. Spread batter into prepared pans.
- 5 Bake for 20-25 minutes or until wooden toothpicks inserted in the centre comes out clean. Cool cake completely on wire racks.
- 6 Cut each cake in half, spread jam on one cake layer then top with one-third of the almond filling Repeat layering with the cake layers, jam, and almond filling. Spread Frosting over cake. Cover with toasted almonds. Chill until set.
- 7 **Almond Filling:** In a bowl or food processor, puree almond, sugar, KDD Butter and orange juice; beat until smooth.
- 8 **Frosting:** Whisk KDD Kwik Whip and sugar until light and fluffy.
- 9 Garnish with fresh strawberries and serve.

- ١ سخني الفرن درجة حرارة ١٨٠س. أهني بالزبدة ثم رش بالدقيق في قالب مستدير مقاس ٨ بوصة أترقيه جانباً.
- ٢ الكيك: أنخلي الدقيق، البيكنج باودر، بيكربونات الصوديوم والملح في وعاء كبير، أترقيه جانباً.
- ٣ أخفقي زبدة كي دي دي والسكر ٢-٣ دقائق إلى أن يصبح الخليط ناعماً وحقيقياً.
- ٤ أضيفي البيض بالتدريج مع الخفق بعد كل إضافة. أضيفي الفانيليا وبرش البرتقال أضيفي خليط الرقيق بالترتيب مع قير كي دي دي مع الخفق بعد كل إضافة. وزعي خليط التيك بين القالبين.
- ٥ أخبزي ٢٠-٢٥ دقيقة إلى أن ينضج الكيك فإذا أخذت عود خشبي في وسطه خرج نظيفاً دهي لكعبه يبرد تماماً.
- ٦ أقطع كل كيك إلى نصفين. على طبقة من الكيك نسعي بعض الربي ثم نكسب حشوا اللوز. كرري ذلك بين طبقات التورتة. وزعي الكريمة على سطح وجوانب التورتة. ضعيها بالثلاجة لعدة ساعات.
- ٧ حشو اللوز: في وعاء محضرة الطعام ضعي اللوز، السكر، زبدة كي دي دي وعصير البرتقال، سخني إلى أن يصبح الخليط ناعماً.
- ٨ الكريمة: أخفقي كويك ويب كي دي دي والسكر إلى أن تحصلني على كريمة خفيفة وهشمة.
- ٩ زيني التورتة بالفراولة الطازجة وقدميها.



www.manalonline.com

White Chocolate Orange Cake



كعكة الشوكولاتة البيضاء بالبرتقال

www.manalonline.com

Ingredients

Cake:	1 ¼ cup flour
	1 ½ teaspoons baking powder
	½ teaspoon baking soda
	½ teaspoon salt
	½ cup KDD Butter, softened
	1 cup sugar
	4 large eggs
	100 grams white chocolate, melted
	1 250 ml pack KDD Thick Cream
	1 tablespoon orange peel
	1 teaspoon vanilla
	¼ cup orange juice

Orange Frosting:	2 250 ml pack KDD Kwik Whip, cold
	¼ cup powdered sugar
	1 teaspoon orange peel
	Chocolate leaves
	Orange peel

Preparation

- 1 Heat oven to 180C. Grease and flour an 8 x 8 x 2-inch baking pan; set aside.
- 2 Cake: Sift together the flour, baking powder, baking soda, and salt; set aside.
- 3 in a large mixing bowl, beat the KDD Butter and sugar until light and fluffy.
- 4 Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Beat in chocolate and KDD Thick Cream. Add flour mixture and beat on low speed until just combined. Stir in orange peel and vanilla. Pour batter into prepared pan.
- 5 Bake 25 – 30 minutes or until a wooden toothpick inserted near the center comes out clean. Cool.
- 6 Cut cake into two layers. Brush with orange juice. Fill and frost the cake with orange frosting. Chill until set.
- 7 Wrap ribbon around the cake. Garnish with chocolate leaves, and orange peel. Use orange peel strip to make a small rose and place on cake.
- 8 Orange Frosting: Whip KDD Kwik Whip and sugar until light and fluffy, fold in the orange peels.

.. ESTERNE CRIAN منبر الشقة

المكونات

الكعك:

1 ¼	كوب دقيق
1 ½	ملعقة صغيرة بيكنج باوور
½	ملعقة صغيرة بيكرينج صودا
½	ملعقة صغيرة ملح
½	كوب زبدة كي دي دي، لينة
1	كوب سكر
4	حبة كبيرة بيض
100	جرام شوكولاتة بيضاء، مذابة
1	عبوة 200 مل قيسر كي دي دي
1	ملعقة كبيرة برش برتقال
1	ملعقة صغيرة فانيليا
¼	كوب عصير برتقال

2	كريمة البرتقال:
2	عبوة 200 مل كويك ويب كي دي دي
¼	كوب سكر ناعم
1	ملعقة صغيرة برش برتقال
	أوراق شجر مصنوعة من الشوكولاتة، برش برتقال

طريقة التحضير

- 1 سخني الفرن لدرجة حرارة 180°س. ادهني بالزبدة ورشي بالدقيق قالب مربع 20x20 بوصة. اتركيه جانبا.
- 2 الكعك: اخلطي الدقيق، البيكنج باوور، بيكرينج صودا والملح، اتركيه جانبا.
- 3 في وعاء كبير اخفقي زبدة كي دي دي والسكر اذ ان يصبح الخليط مشا وخفيفا.
- 4 اضيفي البيض بالتدريج، بيضا في كل مرة مع الخفق بعد كل اضافة. اضيفي الشوكولاتة المذابة وقيسر كي دي دي. اضيفي خليط الدقيق مع الخفق على سرعة بطيئة ان لم يخلط جيدا.
- 5 اضيفي برش البرتقال والفانيليا صمي الخليط في القالب.
- 6 اخبزي 25 - 30 دقيقة الى ان ينضج الكعك، اذا اخذت عود خشبي في وسطه خرج نظيفا. دعيه يبرد.
- 7 ادهني الكعك اذ نصفين، وزعي قولة نصير البرتقال. ادهني الكعك بكريمة البرتقال، ثم وزعي التريمة على السطح والجوانب. ضعي الكعك بالثلاجة.
- 8 لفي شريط ملون حول الكعك، زيني بأوراق الشوكولاتة، اعمدي قشور البرتقال على شكل زهرة وضعيها على سطح الكعك ثم اتركي عليه برش البرتقال.
- 9 كريمة البرتقال: اخفقي عويك ويب كي دي دي والسكر اذ ان يصبح مشا، اضيفي برش البرتقال.



www.manalonline.com

Pistachio and Toffee Cake



كعك الفستق الحلبي والتوفي

المكونات

Ingredients

Cake:
 2 1/4 cups flour
 2 1/4 teaspoons baking powder
 1/2 teaspoon salt
 1/2 cup **KDD Butter**, softened
 1 1/2 cups sugar
 2 large eggs
 2 large egg whites
 1 teaspoon vanilla
 1 250 ml pack **KDD Thick Cream**

Toffee Sauce:
 1 1/4 cups light brown sugar
 6 tablespoons **KDD Butter**
 1 tablespoon honey
 3 large egg yolk
 1 250 ml pack **KDD Thick Cream**
 1 teaspoon vanilla

Toffee Frosting: 3 250 ml pack **KDD Kwik Whip**, cold
 Ground pistachio nuts

الكعك:
 2 1/4 كوب دقيق
 2 1/4 ملعقة صغيرة بيكنج باور
 1/2 ملعقة صغيرة ملح
 1/2 كوب زبدة **كي دي دي**، لينه
 1 1/2 كوب سكر
 2 حبة كبيرة بيض
 2 حبة كبيرة بياض البيض
 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 1 عبوة 250 مل قمبر **كي دي دي**

صلصة التوفي: 1 1/4 كوب سكر بني فاتح
 6 ملعقة كبيرة زبدة **كي دي دي**
 1 ملعقة كبيرة عسل
 3 حبة كبيرة صفار البيض
 1 عبوة 250 مل قمبر **كي دي دي**
 1 ملعقة صغيرة فانيليا

كريمة التوفي: 3 عبوة 250 مل كويك ويب **كي دي دي**
 فستق حلبي مطحون

Preparation

www.manalonline.com

- 1 Heat oven to 180 C. Butter and flour two 8x1-1/2-inch round pans; set aside.
- 2 **Cake:** Sift together flour, baking powder and salt; set aside.
- 3 Beat **KDD Butter** and sugar until fluffy. Add eggs and egg whites, one at a time, beating well after each addition. Stir in vanilla.
- 4 Add flour mixture and **KDD Thick Cream** alternately with sugar mixture, beating after each addition. Spread batter into prepared pans.
- 5 Bake 22 - 25 minutes or until a wooden toothpick inserted in cake comes out clean. Cool.
- 6 Cut each cake horizontally; fill cake layers and frost top and sides with Toffee Frosting and ground pistachio nuts. Pour toffee sauce on top. Chill.
- 7 **Toffee Sauce:** In a medium sauce pan put brown sugar, **KDD Butter**, honey, egg yolk, **KDD Thick Cream** and vanilla, stir well and bring to boil, simmer 8 - 10 minutes until sauce is thick, stirring frequently. Cool. Reserve 1/4 cup Toffee Sauce for cake topping.
- 8 **Toffee Frosting:** In a mixing bowl put remaining Toffee Sauce, add **KDD Kwik Whip**, whip until light and fluffy.

طريقة التحضير

- 1 سخني الفرن لدرجة حرارة 180°س، دهني بالزبدة ورشي بالدقيق 2 قوالب مستديرة مقاس 8x1 1/2 بوصة، اتركها جانبا.
- 2 **الكعك:** انخلي الدقيق، البيكنج باور والملح، اتركه جانبا.
- 3 اخفقي زبدة **كي دي دي** والسكر الى ان يصبح الخليط ناعا، اضيفي البيض وبياض البيض بالتدرج مع الخفق بعد كل اضافة، اضيفي الفانيليا.
- 4 اضيفي خليط الدقيق بالتبادل مع قمبر **كي دي دي** الى خليط السكر، مبتدئة وبستهية بتقليد الدقيق مع الخفق بعد كل اضافة، وزعي الخليط بين القالبين.
- 5 اخفزي 22-25 دقيقة الى ان يخرج القعد، اخفزي النضج بادخل عود خشبي في وسط الكعك، يجب ان يخرج نظيفا، دع الكعك يبرد تماما.
- 6 اطعمي كل كعك الى نصفين، وزعي كريمة التوفي بين طبقات الكعك مع بعض الفستق وايضا وزعي الكريمة على جوانب وسطح الكعك ثم اعطي الجوانب بالفستق، ضعي صلصة التوفي على سطح الكعك، ضعي الكعك بالتلاجة.
- 7 صلصة لتوفي: في قدر متوسط الحجم ضعي السكر البني، زبدة **كي دي دي**، العسل، صفار البيض، قمبر **كي دي دي** والفانيليا قللي الى ان يغلي، دعيه يطهى بهدوء 8-10 دقائق الى ان تحصني على صلصة كثيفة مع التقليب من وقت لآخر، دعيه يبرد، اخفقي 1/4 كوب لسطح الكعك.
- 8 كريمة التوفي، في وعاء الخلاط ضعي بقية صلصة التوفي وكويك ويب **كي دي دي**، اخفقي لتصبح هشه.



www.manalonline.com

Mini Saffron Cake



...EXTREME CREAM... كريمة كثيفة

Ingredients

- Saffron Mixture:** 1 teaspoon saffron, crushed
2 tablespoons rose water
- Cake:** 1 ¼ cups flour
1 ½ teaspoons baking powder
1 teaspoon ground cardamom
¼ teaspoon salt
¾ cup sugar
3 large eggs
1 teaspoon vanilla
1 250 ml pack **KDD Thick Cream**
- Saffron Glaze:** 2 cups powdered sugar
1 - 2 tablespoons milk
Sesame seeds

كيكات الزعفران الصغيرة

المكونات

- خليط الزعفران:** ١ ملعقة صغيرة زعفران ، مفتت
٢ ملعقة كبيرة ماء الورد
- الكيك:** ١ ¼ كوب دقيق
١ ½ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
١ ملعقة صغيرة هيل ، ناعم
¼ ملعقة صغيرة ملح
¾ كوب سكر
٣ حبة كبيرة بيض
١ ملعقة صغيرة فانيليا
١ عبوة ٢٥٠ مل قيرم **كي دي دي**
- تغطية الزعفران:** ٢ كوب سكر ناعم
٢ - ١ ملعقة كبيرة حليب
بسمم

Preparation

www.manalonline.com

طريقة التحضير

- 1 Heat oven to 180 C. Butter and flour 6 mini bundt pans; sprinkle some sesame seeds in bottom. Set aside.
- 2 Saffron Mixture: Soak saffron in rose water for few minutes.
- 3 Cake: Sift together flour, baking powder, salt, and cardamom; set aside.
- 4 Beat sugar, eggs and vanilla with an electric mixer until fluffy.
- 5 Add flour mixture and **KDD Thick Cream** alternately with sugar mixture, beating after each addition. Stir in half of the saffron mixture. Spread batter into prepared pans.
- 6 Bake 20 - 22 minutes or until a wooden toothpick inserted near the centre of each cake comes out clean. Cool.
- 7 Saffron Glaze: In a small bowl sift powdered sugar, add remaining saffron mixture and stir well until glaze is smooth, adding milk as needed.
- 8 Spoon saffron glaze over cake. Sprinkle with sesame seeds.

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ ص. ادهني بالزبدة واغري بالدقيق ٦ قواب صغيرة الحجم. ضعي بعض البسمم في قاع القواب. اتركيها جانبا.
- ٢ خليط الزعفران: اغمي الزعفران في ماء الورد. اتركيه ليضع دقائق.
- ٣ الكيك: اخلطي الدقيق، البيكنج باودر، الملح والهيل اتركيه جانبا.
- ٤ اخلطي السكر، البيض والفانيليا باستخدام مضرب كهربائي إلى أن يصبح الخليط هادئا.
- ٥ اضيفي خليط الدقيق وقيرم **كي دي دي** بالتناوب مع الخليط بعد كل إضافة.
- ٦ اضيفي ناعم. مقدار متبقي الزعفران وماء الورد. ورعي الخليط في القواب.
- ٧ اخبزي ٢٠ - ٢٢ دقيقة أو إلى أن ينضج الكيك، اختبري التفتيح بإدخال عود خشبي في وسط الكيك. يجب أن يخرج نظيفا. دعي كيكه يبرد.
- ٨ تغطية الزعفران: في وعاء صغير اخلطي السكر الناعم والخليط بقايا خليط متبقي الزعفران. اقبلي إلى أن تحصلي على تغطية ناعمة. مع إضافة بعض الحليب حسب الحاجة.
- ٩ ورعي التفتيح على الكيكات. اترعي قوتها بعض البسمم.



www.manalonline.com

Lemon Cupcakes

كَب كِيَاكُ اللَّيْمُونِ



Ingredients

- Cake:**
- 1 2/3 cups flour
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1/2 teaspoon baking soda
 - 1/4 teaspoon salt
 - 1/2 cup KDD Butter, softened
 - 3/4 cup sugar
 - 1 teaspoon vanilla
 - 2 large eggs
 - 1 250 ml pack KDD Thick Cream
 - 1 teaspoon lemon peel

- Lemon Frosting:**
- 1 250 ml pack KDD Kwik Whip
 - 2 tablespoons powdered sugar
 - 1/2 teaspoon vanilla
 - 1 teaspoon lemon peel

...EXTREME CREAM... منتهي اللذة

المكونات

- الكيك:**
- 1 2/3 كوب دقيق
 - 1 ملعقة صغيرة بيكنج باور
 - 1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
 - 1/4 ملعقة صغيرة ملح
 - 1/2 كوب زبدة كي دي دي، ليونة
 - 3/4 كوب سكر
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 2 حبة كبيرة بيض
 - 1 عبوة ٢٥٠ مل قيسر كي دي دي
 - 1 ملعقة صغيرة برش الليمون

- كريمة الليمون:**
- 1 ٢٥٠ مل كويك ويب كي دي دي
 - 2 ملعقة كبيرة سكر ناعم
 - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
 - 1 ملعقة صغيرة برش ليمون

Preparation

www.manalonline.com

طريقة التحضير

- 1 Heat oven to 180C. Line twelve 2 1/2-inch muffin cups with paper cups, set aside.
- 2 **Cake:** In a medium bowl, sift flour, baking powder, baking soda, and salt, set aside.
- 3 In a large bowl, beat KDD Butter sugar and vanilla with an electric mixer on medium to high speed until fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add flour mixture and KDD Thick Cream alternately, beating on low speed after each addition just until combined. Stir in lemon peel.
- 4 Spoon into prepared muffin cups.
- 5 Bake 18 - 20 minutes or until a wooden toothpick inserted in centres comes out clean. Cool completely on a wire rack.
- 6 Top cupcakes with lemon frosting, sprinkle with more shredded lemon peels.
- 7 **Lemon Frosting:** In a medium bowl, put KDD Kwik Whip, sugar and vanilla, whip until light and fluffy. Stir in lemon peel.

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ س. أحضري ١٢ قالب كيك مقاس ١ 1/2 بوصة، بطفيه بالورق الكيك : (٢) وعاء متوسط الحجم أنخلي الدقيق، البيكنج باور، بيكربونات الصوديوم والملح. أتركي جانباً.
- ٢ في وعاء كبير أحضري زبدة كي دي دي، السكر والفانيليا بأستعمال مطرب كهربائي على سرعة متوسطة إن أن يصبح الخليط هشاً. أضيفي البيض بالتدريج مع الخفق بعض أضافاً كل بيضة.
- ٣ أضيفي خليط الدقيق بالتبادل مع قيسر كي دي دي. أحضري على سرعة بطيئة. أضيفي برش الليمون وزعي خليط الكيك على التواب.
- ٤ أخبزي ١٨ - ٢٠ دقيقة إلى إن ينضج الكيك، وإذا دخلت عود خشبي في وسطه يخرج نظيفاً. أتركيه ليبرد تماماً.
- ٥ وزعي كريمة الليمون على سطح الكيك. أنثري عليه بعض برش الليمون.
- ٦ زعي الليمون : في وعاء متوسط الحجم ضعي كويك ويب كي دي دي، السكر والفانيليا وأنخلي إلى أن تصبح كريمة مشه وخفيفة. أضيفي برش الليمون.



www.manalonline.com

Heart Cake



...EXTREME CREAM شحمة الكريمة

كيتك القلب

المكونات

Ingredients

- Cake:**
- 1/2 cup flour
 - 1/2 cup cocoa powder
 - 1/4 teaspoon baking powder
 - 1/4 teaspoon salt
 - 4 large eggs
 - 3/4 cup sugar
 - 2 tablespoons KDD Butter, melted
 - 1 teaspoon vanilla

- Mousse:**
- 2 250 ml pack KDD Thick Cream
 - 1/2 teaspoon cinnamon
 - 350 gms chocolate

- Filling:**
- 1/2 cup strawberry jam
 - Raspberries

- الكيتك:**
- 1/2 كوب دقيق
 - 1/2 كوب بودرة الكاكاو
 - 1/4 ملعقة صغيرة ملح
 - 1/4 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
 - 4 حبة كبيرة بيض
 - 3/4 كوب سكر
 - 2 ملعقة كبيرة زبدة كي دي دي ، مذابة
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- الموس:**
- 2 عبوة ٢٥٠ مل قير كي دي دي
 - 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
 - 350 جرام شوكولاتة

- الحشو:**
- 1/2 كوب مربى فراولة
 - توت أحمر

www.manalonline.com

Preparation

- 1 Heat oven to 180C. Butter and flour two 8 x 2-inch heart-shaped cake moulds. Keep aside.
- 2 **Cake:** Sift flour, cocoa, baking powder and salt into medium bowl. Keep aside.
- 3 Combine eggs and sugar in large metal bowl. Set bowl over a saucepan of simmering water. Whisk until sugar dissolves, about 2 minutes. Remove from water. Beat mixture 4 – 5 minutes until thick. Add flour mixture, melted KDD Butter and vanilla; fold in gently. Pour batter into pans.
- 4 Bake cake about 20 – 25 minutes. Cool completely.
- 5 **Mousse:** Bring KDD Thick Cream and cinnamon just to simmer in medium saucepan. Add chocolate and stir until melted, chill.
- 6 Spread jam on both tops of cake layers. Spread some of the mousse over the cake. Gently press second layer, jam side down. Frost with a thin layer of mousse.
- 7 Heat the remaining mousse then pour over cake. Arrange raspberries around the cake. Chill until glaze is firm. Place cake on platter and serve.

طريقة التحضير

- 1 سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠ ص. ادهني بالزبدة ورشي بالدقيق ٢ قالب على شكل قلب مقاس ٨ بوصة وأرتقاع ٢ بوصة أتركه جانباً.
- 2 **الكيتك:** في وعاء متوسط الحجم اخذي الدقيق، الكاكاو، البيكنج باودر والملح. أتركيه جانباً.
- 3 في وعاء كبير ضعي البيض والسكر، ضعي الوعاء في قدر به ماء مغلي، اخلطي البيض والسكر لحوالي ٢ دقيقة إلى أن يذوب السكر، أبعدي الوعاء من الماء. اخفقي ٤-٥ دقيقة إلى أن يصبح الخليط سميكاً. اضيفي إليه خليط الدقيق، زبدة كي دي دي المذابة والفانيليا، قلبيه بهدوء إلى أن يختلط وزعي الخليط بين القالبين.
- 4 اخفزي ٢٠-٢٥ دقيقة. دعها يبرد تماماً.
- 5 **الموس:** في قدر متوسط الحجم سخني قير كي دي دي والقرفة إلى أن يبدأ بالغليان، اضيفي الشوكولاتة وقير إلى أن تذوب ضعها بالثلاجة.
- 6 وزعي المربى على سطح كل طبقة من الكيتك، وزعي بعض الموس على طبقة من الكيتك، ضعي الطبقة الثانية بعيداً. يكون السطح المغطى بالمربى إلى أسفل. غطي الكيتك بطبقة خفيفة من الموس.
- 7 سخني بقية الموس ثم صبها على الكيتك. رصي حبات التوت حول القلب. ضعه بالثلاجة إلى أن تتماسك التغطية. ضعيه في طبق التقديم وقدميه.

www.manalonline.com



Doll Cake



كعك العروسة

Ingredients

..نتهر اللطفا ..EXTREME CREAM

المكونات

Cake:	2 ½ cups flour
	2 teaspoons baking powder
	¼ teaspoon salt
	¾ cup KDD Butter, softened
	1 250 ml pack KDD Thick Cream
	2 ½ cups sugar
	4 large eggs
	2 teaspoons vanilla

الكعك:	2 ½	كوب دقيق
	2	ملعقة صغيرة بيكنج باوور
	¼	ملعقة صغيرة ملح
	¾	كوب زبدة كي دي دي ، لينة
	1	عبوة 250 مل ثيمر كي دي دي
	2 ½	كوب سكر
	4	حبة كبيرة بيض
	2	ملعقة صغيرة فانيليا

Frosting:	2 250 ml pack KDD Kwik Whip
	½ cup powdered sugar
	Plastic doll
	Food colour

التزيين:	2	عبوة 250 مل كويك ويب كي دي دي
	½	كوب سكر ناعم بودرة
		ألوان طعام - عروسة (نميلة)

www.manalonline.com

Preparation

طريقة التحضير

- 1 Heat oven to 170C. Grease and lightly flour a 9-inch cube pan; set aside.
- 2 Cake: Sift flour, baking powder and salt. Set aside. In a large mixing bowl beat KDD Butter, KDD Thick Cream and sugar for 4 - 5 minutes or until mixture becomes very light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating on medium speed for 1 minute after each addition. Add vanilla. Gradually add flour mixture, beating on low speed until just combined. Pour batter into prepared pan.
- 3 Bake 50 - 60 minutes or until a wooden toothpick inserted near center comes out clean. Cool.
- 4 Frosting: Whip KDD Kwik Whip and sugar until light and fluffy, divide into 2 or 3 bowls. Add different food colour to the bowls as desired.
- 5 Insert plastic doll into centre of cake. Place frosting in a decorating bag fitted with a medium to large rose tip. Pipe ruffles and other dress details on the cake. Chill until frosting is set.

- 1 سخني الفرن لدرجة حرارة 170°س . أهني بالزبدة ورشي بالدقيق ناعب مستدير مقاس 9 بوصة وذو فتحة من الوسط. أتركه جانباً.
- 2 الكعك: أنظف الدقيق، البيكنج باوور والملح، أتركه جانباً. في وعاء الخلاط أخفق زبدة كي دي دي، ثيمر كي دي دي والسكر 4-5 دقيقة إلى أن يصبح الخليط هشاً وخطيفاً. أضفني لبعض بالتدريج مع الخفق بعد إضافة كل بيضة. أضفني خليط الدقيق وأنظفني على سرعة بطيئة إلى أن يختلط جيداً. سدي الخليط في قالب.
- 3 أخبزي لمدة 50-60 دقيقة إلى أن ينضج الكعك، وإذا أدخلت في وسطه عود خشبي يخرج نظيفاً دعي الكعك يبرد تماماً.
- 4 التزيين: أخفقي كويك ويب كي دي دي مع السكر إن أن تحصلي على كريمة هشاً وخطيفة. وزعي الكريمة على وعائين أو ثلاثة، أضفني لوان طعام إلى كل وعاء حسب رغبتك.
- 5 أهني نميلة العروسة في وسط الكعك، استعملني كيس تزيين به ألوان مزخرفة لعمل لسان العروسة. ضعي كعك العروسة باللاجة إلى أن تملسه الكريمة جيداً.



www.manalonline.com

Chocolate Ganache Cake



كيك الشوكولاتة مع كريم الجاناش

المكونات

Ingredients

Cake:	1	250 ml pack KDD Thick Cream
	1/4	cup water
	1/4	cup cocoa powder
	1	teaspoon vanilla
	1	teaspoon instant coffee powder
	2	cups flour
	1 1/4	teaspoons baking soda
	1/4	teaspoon baking powder
	1/4	teaspoon salt
	1	cup KDD Butter, softened
	2	cups light brown sugar
	4	large eggs

Chocolate ganache:	2	250 ml pack KDD Thick Cream
	400	gms chocolate

.. عبوة 250 مل كريمة كدي ..

الكيك:	1	عبوة 250 مل كريمة كدي
	1/4	كوب ماء
	1/4	كوب بودرة الكاكاو السادة
	1	ملعقة صغيرة فانيليا
	1	ملعقة صغيرة قهوة سريعة التحضير
	2	كوب دقيق
	1 1/4	ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
	1/4	ملعقة صغيرة بيكنج باوور
	1/4	ملعقة صغيرة ملح
	1	كوب زبدة كدي ، ليثة
	2	كوب سكر بني فاتح اللون
	4	حبة كبير بيض

كريمة الجاناش:	2	250 مل كريمة كدي
	400	جرام شوكولاتة

www.manalonline.com

Preparation

- 1 Cake: Heat oven to 180C. Butter two 8-inch 2-inch-deep round cake pans and line bottoms with baking paper. Dust pans with flour.
- 2 In a small casserole heat **KDD** Thick Cream, water, cocoa, vanilla, and coffee powder. Mix well until smooth, keep aside.
- 3 Sift together flour, baking soda, baking powder and salt. Keep aside. Beat together **KDD** Butter and brown sugar in a large bowl with an electric mixer at high speed until fluffy, add eggs one at a time, beating well after each addition.
- 4 Add flour mixture and cocoa mixture in batches, beginning and ending with flour and mixing at low speed until just combined. Divide batter among pans.
- 5 Bake 30 - 35 minutes until a tester inserted in center comes out clean. Cool completely.
- 6 Ganache: Bring **KDD** Thick Cream to a simmer in medium saucepan, remove from heat. Whisk in chocolate until smooth. Transfer Ganache to a bowl and chill covered, stirring occasionally, until thickened but spreadable.
- 7 Cut each cake into two layers. Spread 1/2 cup ganache evenly over each layer. Spread remaining ganache evenly on top and on sides of cake. Chill until ganache is firm. Cut and serve.

طريقة التحضير

- 1 الفرن: سخني الفرن بدرجة حرارة 180°س، ادهني 2 قالب مستدير مغطى 8 بوصة وأرغاق 2 بوصة. بطني القالب بورق زبدة، أنثري عليه الدقيق.
- 2 في قدر صغير سخني كريمة كدي، الماء، الكاكاو، الفانيليا والقهوة. قلبي إن أن يصبح الخليط متجانساً. اتركيه جانبا.
- 3 أنخلي الدقيق، بيكربونات الصودا، البيكنج باوور والملح، اتركيه جانبا. أخفقي زبدة كدي، السكر البني على حدة متوسطة إن أن يصبح الخليط هشاً. أخفقي البيض بالتدريج مع الخلق بعد إضافة كل بيضة.
- 4 أضفني خليط الدقيق وخليط الكاكاو متددة ومتتبية بخليط الدقيق، أخفقي إن أن يخلط، وزعيه في القوالب.
- 5 اخبزي 30 - 35 دقيقة إن أن ينضج الكيك، اتركيه يبرد تماماً.
- 6 كريمة الجاناش: في قدر صغير سخني كريمة كدي، ابعديه عن النار، افضفي الشوكولاتة وقلبي إن أن تنوب. اقلبيه إن وعاء، اقلبيه واطريه بالثلاجة ليبرد مع تقلبه من وقت لآخر إن أن يتماسك ويسمح فوراً سهل لتشكيل.
- 7 اقطعي الكيك إن نصفين، وزعي نصف كوب من كريمة الجاناش على كل طبقة، وزعي بقية الجاناش على جوانب وسطح الكيك، ضعيه بالثلاجة إن أن يتماسك قطعيه وادعيه.



www.mandonline.com

Apple and Apricot Cake



...EXTREME CREAM ٤٥٠ غرام

كعك التفاح والمشمش

المكونات

Ingredients

- Cake:**
- 1 1/2 cups flour
 - 1 1/2 teaspoons corn flour
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1/4 teaspoon salt
 - 1/4 teaspoon baking soda
 - 2 large eggs
 - 1/2 cup sugar
 - 1 250 ml pack KDD Thick Cream
 - 1/4 cup KDD Butter, melted
 - 1 teaspoon vanilla

- Topping:**
- 1 large apple, peeled, cored and sliced
 - 2 - 3 large apricots, cored and sliced
 - 1 teaspoon cinnamon
 - 2 tablespoons sugar
 - KDD Kwik Whip

- 1 1/2 كوب دقيق
- 1 1/2 ملعقة صغيرة نشا
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باوور
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ٢ حبة كبيرة بيض
- 1/2 كوب سكر
- ١ عبوة ٢٥٠ مل قيمر كي دي دي
- 1/4 كوب زبدة كي دي دي، مذابة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا

- الطبقة العلوية :**
- ١ حبة كبيرة تفاح، مفشر، شرائح
 - ٢ - ٣ حبة كبيرة مشمش، شرائح
 - ١ ملعقة صغيرة قرفة
 - ٢ ملعقة كبيرة سكر
 - كويك ويب كي دي دي

www.manalonline.com

Preparation

- 1 Heat oven to 180C. Butter an 8-inch round cake pan, line with baking paper. Keep aside.
- 2 On a piece of paper sift flour, corn flour, baking powder, salt and baking soda. Keep aside.
- 3 Beat the eggs and sugar until light and fluffy. Stir in the KDD Thick Cream, melted KDD Butter and vanilla.
- 4 Fold in the flour mixture, mix well. Spread into the prepared pan.
- 5 Arrange the apple and apricot slices on top of the cake and sprinkle with cinnamon and sugar.
- 6 Bake for 35-40 minutes or until a wooden toothpick inserted in center comes out clean and top is golden brown.
- 7 Cool. Serve with whipped KDD Kwik Whip.

طريقة التحضير

- ١ سخني الفرن لدرجة حرارة ١٨٠. ادهني بالزبدة قالب مستدير مقاس ٨ بوصة. اترعيه جانبياً.
- ٢ على قطعة من الورق انخلي الدقيق، النشا، البيكنج باوور، الملح وبيكربونات الصودا. اترعيه جانبا.
- ٣ اخفقي البيض والسكر إن أن يصبح الخليط هشاً وخفيفاً.
- ٤ اضيفي قيمر كي دي دي، زبدة كي دي دي المذابة والفانيليا.
- ٥ اضيفي خليط الدقيق، اخفقي إن أن يختلط، صبي الخليط في القالب.
- ٦ رصي شرائح التفاح والمشمش على سطح الكعك. اترعي عليه القرفة والسكر.
- ٧ اخبزي ٣٥ - ٤٠ دقيقة أو أن ينضج الكعك ويصبح ذهبي اللون. اخطري النضج وذلك بأن تدخلني مودخسلي في وسط الكعك فيخرج ناعماً.
- ٨ اترعيه ليبرد. ادميه مع كويك ويب كي دي دي المنفوخة.



www.manalonline.com