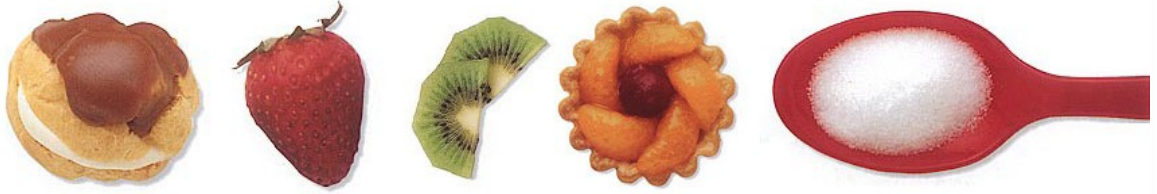


# كتاب مطبخ بنات حواء المصور

فاص بطرق الطويات والكعكات



جميع الطرق مجربة ومقاسة من عضوات منتدى بيت حواء

الجزء الأول

( 1 )  
كيكة كاروهات طريقة سريعة وشكل رائع  
من مطبخ العصوة : \*خلود\*



يمكن أن تعلمي أي كيكة تغضلين أو متعودة عليها دائما وتغسميها قسمين قسم بترك أبيض كما هو وقسم  
تضعين له شوكولاته... وهذه مقاديري التي صنعت بها كيكة اليوم..  
4بيضات - ذرة ملح - 3/4 كأس زيت - 1 1/2 كأس سكر - ملعقة طعام فانيليا



تخلط جيدا في الخلاط ثم نضيف لها بالتدريج...  
3 1/2 طحين أبيض منخول - 2 ملعقة بكنج باودر - 1 1/2 كأس حليب سائل ( يمكنك زيادة الحليب حسب  
نوعية الطحين للحصول على قوام الكيك المعروف )



تخلط المقادير جيدا ثم تقسم قسمين نصيف لأحدهما 3 ملاعق شكلاته باودر مذابة في قليل من الحليب تدهن الصواني بالزيت وترش بالدقيق و نضع القالب البلاستيك في الوسط ثم نبدأ صب الخليط بالتدرج وكما تشاهدين في الصور التالية نضع شكلاته في الوسط ثم الخليط الأبيض ثم شكلاته نرفع قطعة البلاستيك بحذر ثم نضعها في الصينية الأخرى على أن يكون صب الخليط بالعكس ...ثم الثالثة مثل الأولى ويساوى جيدا بالملعقة...  
تدخل فرن هادي حتى تستوي...



وهذا شكل الكيكة الأولى...



تدهن بشكولاته سائلة ( استخدمت هنا شكولاته نوتيلا )  
نكمل بقية الطبقات بنفس الطريقة نمسح بين كل طبقة وأخرى بشكولاته خفيفة حتى تمسك في بعضها ثم  
زينبها حسب رغبتك...



الشكل النهائي ...زينبها فقط بالنوتيلا على السريع يمكن أن تدعي أنت في عمل الزينة والديكور اللازم...



بالعافية

( 2 )

## كوكيز الشوكولاته

من مطبخ العصوة : لمسة فن

المقادير:

طحين كأس  
6ملاعق طعام كاكاو غير محلى  
1/2ملعقة شاي بيكنج باودر  
1/4ملعقة شاي ملح  
5ملاعق طعام زبد غير مملح  
5ملاعق طعام زيت نباتي  
سكر كأس 1  
بيضة 1  
فانيلا ملعقة شاي واحدة  
نصف كأس حبيبات شوكولاته هيرشي

الطريقة:

سخني الفرن إلى 350 درجة مئوية  
وقومي بفرش ورق الزبد في صينية الفرن للعمل عليها  
اخلطي الطحين والكاكاو البودرة والبيكنج باورد والملح معاً في طاسة صغيرة واتركيها جانباً  
الآن اخلطي السكر والزبدة والزيت معاً حتى تصبح كالكريمة  
ثم أضيفي البيض والفانيلا بالتدريج واخفقي جيداً  
الآن أضيفي خليط الطحين بالتدريج حتى تصبح لديك عجينة متمارحة جيداً  
الآن أضيفي قطع كاكاو الهيرشي وحركي بملعقة خشبية باليد  
ثم شكلي قطع الكوكيز ومن ثم ضعها في طبق به بعض السكر البودرة  
ضعها على ورق الزبد في القوالب واخبزيهم مدة 12-15 دقيقة مو أكثر  
يمكن يكونون لينين في البداية  
بس لما يبرد يصير هش ومقرمش



( 3 )  
حلى الأناناس البارد بالكريمة  
من مطبخ العضوة : هند

المقادير:

- 2علبة أناناس شرائح  
بسكويت الشاي وممكن كيك جاهز مقطع شرائح  
6حبات جبن كيري  
علبة فشطة قيمر ( القيمر أفضل نوع فشطة في الحلى ،، عليها طعم عجيب )  
1كيس دريم ويب..

نحي للطريقة:

يرص البسكويت في الباركس أو شرائح الكيك حسب الرغبة  
نرص عليه شرائح الأناناس،  
ونصب على البسكويت القليل من ماء الأناناس حتى يلين قليلاً ( نحتفظ بباقي الماء )  
نضع في الخلاط ( القيمر والجبن والدريم ويب مع القليل من ماء الأناناس وممكن إضافة شريحتين من شرائح  
الأناناس ونخلطهم في الخلاط جيداً حتى تتجانس جميع المقادير..  
نصب الخليط فوق طبقة البسكويت..  
نرش القليل من الفستق أو البسكويت المطحون للتزيين  
وممكن تزيينه بشرائح الأناناس نفسها..



( 4 )

### السويسرول

من مطبخ العصوة : لمسة فن

#### المقادير:

ثلاثة ارباع كاس دقيق  
ثلاثة ارباع كاس سكر  
4 بيضات  
1ملعقة شاي فانيليا  
نصف ملعقة شاي بيكنج باودر

#### الطريقة:

يخفق صفار البيض مع السكر الناعم مع اضافة الفانيليا  
يضاف الدقيق مع بيكنج باودر ويخلط جيدا  
يضاف بياض البيض بالتدرج  
تدهن صينية مستطيلة بالزبدة ويوضع فيها الخليط  
تدخل الفرن الى ان تنضج وبعد ما تخرج توضع في ورق الزبدة المرشوش عليه قليل من السكر البودرة . وتلف  
كالا صبع وبعد ان تبرد تغرد ويدهن وجهها بالمربي وتلف مره اخرى بدون الورق وتقطع

وبالعافيه علي بيبيكن



( 5 )

سينابون رولز

من مطبخ العضوة : هند

### لعمل العجينة نحتاج

- 1 حيلة طحين رقم 1 ( 500 جرام طحين معجنات ) ( تقريباً 3 أكواب وربع )
- 4 ملاعق ط حليب بودرة
- 1 فنجان زيت
- 1 فنجان سكر
- 1 م ك خميرة فورية
- 1 ملعقة ص ملح
- 1 م ك بيكنج باودر
- ماء دافئ للعجن

### الطريقة يا حلوات

تعجن العجينة بخلط كل المقادير ( عدا مقادير الوجه ) حتى تتشكل لك عجينة طرية وانتهى أن تستمرري بالعجن لمدة لا تقل عن عشرة دقائق وكلما زادت مدة العجن كلمات زادت طراوة العجينة الآن غطي العجينة في مكان دافئ لمدة ساعة ومن ثم شكلها بعد أن تتضاعف

والطريقة كما يلي : وهي الطريقة المعتادة لف السينابون افردي العجينة على سطح مرشوش ومن ثم رشها من الداخل بسكر بودرة + قرفة مطحونة + كاكاو بودرة ( استخدمت ماركة هينتز ) ولغيتها على شكل اسطوانتي ومن ثم قطعها بسمك 2 سم تقريباً ودخليها الفرن مدة 15 دقيقة الآن ناتي للصوص اللي فوق

### الصوص الأبيض

عبارة عن ( فنجانين سكر + 3 حبات كيري + نصف فنجان حليب ) اخليطه حتى تحصلين على صوص أبيض رائع ومن ثم صبه فوق حبات السينابون ومن ثم صبي صوص الشوكولا البني وأنا استخدمت شوكولاته هيرشي السائلة ورشي الوجه بالجوز المجروش





( 6 )

**مكعبات الشوكولاتة الرهيبية**  
من مطبخ العضوة : أم زهراء

المقادير:

1 بسكويت شاي ( بنفع اي نوع من بسكوينات الشاي )

1كوب حليب سائل

2كوب حليب بودر

1 / 2كوب سكر

1قالب زبدة

1قشطة

96قطعة شوكولاته صغيره ( أو على قد صينيتك )

1 / 2علبة حليب مركز

12قطعة جبن كريمه ( كيري )

قليل من القهوه الغوريه

الطريقة:

تغمس قطع البسكويت بالحليب السائل ثم تصف طبقتي بسكويت في صينية مستطيله.

يحمص الحليب الباودر حتى يصبح لونه ذهبي.

يخلط السكر مع الزبدة والقيمر بالخلاطه الكهربائيه ثم يضاف اليه الحليب المحمص ويسكب المزيج على

البسكويت.

نصف قطع الشوكولاته على الخليط السابق.

يخلط بالخلاطه الكهربائيه الحليب المركز مع قطع الجبن حتى يصبح خليطاً متجانساً ثم يسكب قليل منه على

كل قطعه شوكولاته ويرش عليها قليل من القهوه.

توضع الشوكولاته في الثلاجه حتى تجمد تماماً ثم تقطع وتقدم مع القهوه.

ملاحظه:

الزبدة تكون سائجه بحرارة المطبخ.

والشوكولاته المستخدمة هي شوكولاتة أولكر بعلبة حمراء وكل حبة بتكون مغلفة.



hawahome .com

( 7 )

## كيكه شوكلاته رائعة جداً من مطبخ العذوة : لمسة فن

### المقادير:

1 بيضة ، فانيليا، ثلاثة أرباع كوب سكر، كوب ونصف دقيق + رشة ملح  
ثلاثة أرباع كوب ماء، ثلث كوب زيت، 2 ملعقة صغيرة حل (ضروري)  
ملعقتين حليب بودرة، 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر + 1 ملعقة ص بيكربونات صودا، 4 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة  
1 +ملعقة صغيرة نيسكافيه (لو وُجد) مذابة في قليل من الماء

### الطريقة:

\*\*نخفق البيضة مع الفانيليا جيداً ونضيف الخل ونخلط ثم نضيف السكر ونخلطهم سوياً ، ثم نضيف الزيت ثم  
الدقيق والماء بالتدرج وبالتناوب وكذلك نضيف الكاكاو والحليب البودر ، ثم في الآخر نضيف البيكنج باودر  
والبيكربونات ونخلطهم مع باقى المقادير بحفة.

\*\*نخبز الكيكه فى الفرن حتى تنضج وهى لذيذة وهشة جداً.

◀ ملاحظة: يمكننا أن نحشو أو نغلف الكيكه بكريمة الشوكولاته أو بدونها ، كذلك يمكننا عمل كيكه بيضاء  
بالفانيليا بنفس الطريقة السابقة ولكن نستبدل الكاكاو البودرة بالحليب البودرة.  
◀ إضافة بيكربونات الصودا لهذه لوصفة ضروري، لأن البيكربونات ضرورية لإعطاء طراوة لهذه الكيكه فتكون  
شبه الكيكه الجاهزة التي تباع في العلب.

\*\*كريمة الشوكولاتة : لحشو أو تغطية الكيكه

### المقادير:

2ملعقة سمن أو زبدة، نصف كوب سكر، 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة  
ثلث كوب ماء، 3-4 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة، فانيليا

### الطريقة:

\*\*نضع المقادير كلها فى إناء على النار ونقلبها جيداً حتى تبدأ بالغليان، فنبعد الإناء عن النار، ونقلب جيداً ، ثم  
نتركها حتى تبرد، يمكن حفظها فى الثلاجة وتقليبها جيداً بالمضرب قبل استعمالها، يمكن استعمالها كصوص  
لبعض الوصفات.

كذلك يمكن أن تُصب الصلصة وهى باردة على الكيكه الساخنة وتكون الكيكه لذيذة جداً في هذه الحالة.



( 8 )

### كعكة الكوكتيل

من مطبخ العصوة : ميل العود

سويت لكن اليوم كعكة لذيذه يحبها الصغار قبل الكبار وهي عبارة عن مجموعة الوان ونكهات..  
المقادير..

كيك بتي كوكر او العلالى ابيض  
نخلطه عادي بس نضيف عليه قشطه بوك او اي نوع بعد كذا..



نقسم الخليط الأبيض الى أربع أو خمس أقسام..ثم نلون كل صنف بلون أنا اخترت البرتقال والليمون(روح الليمون+مصفر الزعفران) شكولاته



نصب الطبقة البيضاء اولا ومن ثم ندخلها الفرن ويكون الفرن الاسفل هو الشغال..ماياخذ وقت لأنها طبقة رقيقة تقريبا ما بين 5 الى 10 دقائق



ثم نطفئ الفرن الاسفل ونخرج الطبقة الاولى..  
نصب الطبقة الثانية ايدى بأي لون ترغيبين ثم ننزل ارف الفرن في اسفل الفرن ونشعل النار العليا والكيكة  
تكون في اسفل الفرن على نار متوسطة.. وهكذا بعد ما نتضح نخرجه ونضيف اللون الذي بعده ويدخله .....الخ  
ثم نشربة بالطبقة الكريمة اللذيذة..

**وهي عبارة عن:**

**2علبة حليب سائل السعودي او اي شي**

**2علبة كريم كرميل بودرة**

**3ملاعق كاكاو بودرة**

**م ص نسكافية حسب الرغبة**

تخلط على النار حتى تغلي ومن ثم نصب على الكيكة.. بعد ما تبرد شوي..  
يكون انت محمصة جوز الهند على النار يكون لونه بني مع ابيض وشوي اصفرار..



نرشه على جوانب الكيك اولا ومن ثم الاعلى...



وبالعادة.....افية.. طعمه خيال وريحته كأنه ريحة عطور جنان... اتمنى تجربوها..  
على فكرة أنا دايماً اسويها وتكون الخطوط(الطبقات) متساوية بس اليوم من العجلة أبو العيال ماصبر..



( 9 )

### الكعكة الرخامية

من مطبخ العسوة : لمسة فن

المقادير:

كوب سمنه - 5 فناجين سكر - كوبين طحين - 4 بيضات - 5 ملاعق شاي بيكنج باودر - كوب حليب دافئ -  
ملعقة صغيرة فانيليا- ملعقة طعام كاكاو بودرة

لتغطية الوجه:

علبة قشطة - نصف كيس دريم ويب - ملعقتين طعام سكر - صوص الشوكولاته

الطريقة:

نخفق السكر مع السمنة حتى يصبح كالكرامة  
نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ونخفق جيدا ثم نضيف الفانيليا  
نضيف الحليب بالتناوب مع الطحين المخلوط مع البيكنج باودر ونخفق لمدة دقيقتين  
نأخذ من العجين مقدار فنجان نخلط معه ملعقة كاكاو ونخفق جيدا  
نضع المزيج في صينية فرن مدهونه ثم نضع المقدار المخلوط بالكاكاو على الوجه بشكل عشوائي  
توضع الكعكة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه  
تترك حتى تبرد

نقوم بخلط مقادير تغطية الوجه ماعدا صوص الشوكولاته بواسطة ملعقة فقط حتى يمتزج الجميع جيدا  
نقوم بتغطية الوجه كاملا بالكرامة البيضاء ثم نضع عليها في بعض الأماكن صوص الشوكولاته بشكل  
عشوائي بحيث يكون بعض الوجه بني وبعضه أبيض  
نقوم الآن بعمل آخر خطوة وهي بأن نحضر عود أسنان وبواسطة نقوم بتخطيط وجه الكعكة بخطوط عمودية  
متباعدة من الأعلى إلى الأسفل  
بعدها نقوم بعمل خطوط أخرى عكس الأولى أي عمودية من الأسفل إلى الأعلى  
ويارب تكونوا فہتمم.

( نسيت أقولكم إنه الكوب المستعمل بهذا الكيكة هو كوب الشاي الكبير )



( 10 )

**كيسة التمر بطريقة تقديم جديدة**  
من مطبخ العصوة : \*خلود\*

هذه يا أخواتي كيسة تمر لذيذة وهشة يمكن تكونوا تعرفونها من قبل لكن اليوم عملتها بطريقة جديدة في التقديم...  
كنت سابقا أحبزها في القالب المجوف من الوسط واليوم خبزتها في قوالب صغيرة وبعد الإستواء وضعتها في ورق ورصبتها في طبق...  
هذه صورتها في القوالب



إليك المقادير والطريقة...

المقادير..

1كأس منزوع النوى - يوضع في قدر على النار مع 1 كأس ماء ويحرك حتى يذوب...  
في الخلاط نضع 3 بيضات 2/1 - كأس سكر مطحون - 1/2 كأس زيت - ملعقة فرقة مطحونة - قليل من الهيل  
حسب الرغبة...

تخلط جيدا المقادير السابقة ثم نصب عليها خليط التمر ويخلط مرة أخرى..  
في زبدية عميقة نضع 1 1/2 كأس دقيق أبيض - مع ملعقة كبيرة بكنج باوذر  
نصب الخليط من الخلاط على الدقيق ويحرك بالمضرب اليدوي حتى يصبح متجانس  
نأخذ بالملعقة ونصب في القوالب المدهونة بالزيت ونخبز في فرن ساخن...مع ملاحظة أنه سريع التحمير  
بعد أن تخرج من الفرن وتبرد قليلا نضعها في الورق وترتب في طبق...

الصورة قبل التزيين



بعد التزيين



يمكنك تزيينها بصوص التمر  
وأنا هنا زينتها بتوفي وجوز الهند المحمص للقطع الصغيرة والقطع الكبيرة شرائح اللوز المحمرة

( 11 )  
عريكه اهل الطائف (القرص او الملا)  
من مطبخ العصوة : om nona

المقادير على كيفكم  
دقيق اسمر  
ملح + خميره (اذا مستعجله كثري شوي)  
بهار معمول  
وممكن اضافة حبه البركه وشمر

تعجنهم مع بعض بماء دافي وتكون تلتصق باليد وتحطي سمن (اي نوع) علشان تفك من يدك  
وتحطيها بالصينيه مدهونه سمن وتكون العجينه معيه اقل من النص علشان التخمير وتدهني وجهها بسمن  
شوي

تتركها تخمر

وتخبرها من تحت وتكون مغطايه بالقصدير

بعدين تفتحي القصدير وتحمريها

عندنا في الطائف اذا بتودها للناس مع قهوة العصر يحطوها في تبسي او نفس الصينيه ويرشوها سمن  
بلدي وعسل وممكن يحطو شمع العسل اوجه  
اذا لكي بالبيت ممكن تعركها (يعني تقطع) بيد الهاوند (بس حريم اهل الطائف الكبار ماشاء الله عليهم بيدهم  
يعركوها وهي حاره ) وتصبى السمن والعسل





( 12 )  
كيسة الرهش ( حلاوة الطحينية )  
من مطبخ العضوة : هند

المقادير

1كوب رهش ( الحلوى الطحينية )  
4بيض  
1علبة قشطة نستله  
1كوب حليب سائل  
خليط الكيك الجاهز الابيض  
شوي فانيليا + زعفران + هيل

طريقة صوص التوفي )

يوضع السكر فوق النار حتى يذوب وتوضع فوقه القشطة  
وتحرك بسرعة ثم توضع فوق الكيسة

الطريقة:

تخلط اولاً المقادير جميعها ماعدا خليط الكيك  
وبعد انتهاء الخلط نضيف الكيك الجاهز الى المقادير السابقة في الخلاط  
ثم تصب في الصينية المدهونة و تدخل على الفرن لمدة ( 45 ) دقيقة أو حتى تنضج  
وصيه صوص التوفي على الكيسة ورشي الوجه بالرهش المغت

وبالهدا والشفا

ملاحظة:

لا نحتاج الزيت أو السكر لانه من مكونات الرهش ( الحلاوة الطحينية )



( 13 )  
كيسة السفن أب بعصير البرتقال  
من مطبخ العضة : لمسة فن

المقادير:

3أكواب طحين - كوب سفن أب - كوب زيت أو زبدة - 1 2/1 كوب سكر ناعم 5 - بيضات - 4/1 ملعقة صغيرة ملح - 3 ملاعق صغيرة بيكنج باودر - عصير برتقالتين - ميسور برتقاله - فانيليا ( او قطرات خل للبيض )

للوجه ( اختياري )

مربى فراولة أو النوع المفضل لديك - سكر ناعم

الطريقة:

ينخل الطحين والملح والبيكنج باودر ويترك جانبا  
يضرب البيض مع السكر حتى يصبح كالكرامة  
ثم يضاف الزيت ويضرب الجميع جيدا  
ثم نضيف عصير البرتقال وبشر البرتقاله ونضرب لمدة دقيقة  
وأخيرا نضيف الطحين ونضرب الجميع لمدة دقيقتين  
توضع العجينة في صينية مدهونة وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه  
تترك الكعكة حتى تبرد قليلا ثم ندهن الوجه بالمربى وبرز عليه السكر الناعم  
وتقطع مكعبات وتوضع في طبق التقديم



( 14 )

شيز كيك الكباتشينو بدون فرن  
من مطبخ العضة : ميل العود

الطبقة الاولى:

بسكوت شاي

علبة كريم كراميل(نغليه على النار مثل ما هو مكتوب على العلبة)

الطبقة الثانية بعد ماتبرد الطبقة الاولى:

2باكيت دريم ويب

2جبين كيري (جبين)

قشطة

نصف علبة حينة فيلادفيا

علبة حليب سائل عادي(ابو ريال بارد)

ظرف كابتشينو

1م متوسطة نسكافية مذوية مسبقا مع ملعقة ماء دافىء

خمس ملاعق كبيرة كاكاو بودرة

فانليا

الطريقة..

نصف البسكوت بالصينية..

نغلي الكراميل مثل ما هو معروف بالحليب على النار ونصبه بالغرافه على الطبقة الاولى ثم نصف الطبقة الثانية ونصب الكراميل الحار ثم الثالثة ونسقيها ثم الرابعة ونسقيها..وتدخل الثلاجة..



نعمل الحشوة\_الكريمة\_

نضع اولاً الكريمة البيضاء..العادية نفس شيز كيك بالفراولة..

(( دريم ويب+الحليب+فانليا+الجبين الكيري+حينة فلادفيا+القشطة بالخلط البيض حتى يكثف)).. ونضعه على الطبقة الاخيرة من البسكوت بعد ما بردت شوي بالثلاجة..



ثم الطبقة الثانية البنية..  
ونضعة على الطبقة الاخيرة من البسكوت بعد ما بردت شوي بالتلاجة.. ثم نرش على الوجه قليل من  
النسكافية المخلوطة ببودرة الكاكاو....او.....ممكن شوكلاته سائلة او مبشورة....



تترك في التلاجة يوم كامل وهذا أفضل بتلاحظين كلما طولت بالتلاجة كان طعمها الذ بكثير  
ممممممممممم بالعافية..





( 16 )

### كعكة بصلصة التوفي

من مطبخ العصوة : لمسة فن

#### المقادير:

1-كاس حليب بودرة محمر - كاس حليب بودرة غير محمر - ملعقة طعام بيكنج باودر  
2-كاس جوز الهند - نصف كاس زيت - 4/3 كاس سكر - علبه قشطة - 4 بيضات - ملعقة متوسطة فانيليا

#### مقادير التوفو:

كاس سكر - فنجان ماء - علبه قشطة

#### الطريقة:

تخلط المقادير في رقم 1 مع بعض وتترك جانبا  
تخلط المقادير 2 في الخلاط الكاس حتى تتجانس جيدا ثم تسكب في وعاء عميق  
تضاف إليها المقادير 1 وتخلط جيدا حتى تتجانس وتسكب في بايركس كبير  
أو اثنين متوسطين  
تحبز في الفرن حتى تنضج وتحمّر من أسفل ثم تحمر قليلا من الأعلى

#### طريقة تحضير التوفو:

يخلط السكر مع الماء ويوضع على النار مع التحريك المستمر حتى يصبح لونه ذهبي ثم يرفع من على النار  
ثم نضيف القشطة مع التحريك بسرعة حتى يتجانس الخليط ويسكب على الكعكة



( 17 )

تيراميسو من اختراعي  
من مطبخ العذوة : زهرة اللوتس

#### المقادير..

#### شراب النسكافية..

1.5كوب حليب

فنجان سكر

4ملاعق وسط نسكافية

(ممكن تستبدلين الحليب بماء إذا حبيتي طعم النسكافية مركز)

#### طبقة الحشوة الأولى..

5حبات جين كيري

2كيس دريم ويب

2علبة فشطة

1/2كوب حليب

1\2كوب من الجيلاتين (طرف جيلاتين مذوب بكوب ماء ساخن )

#### طبقة الحشوة الثانية..

7حبات جين كيري

2كيس دريم ويب

2علبة فشطة

1\2كوب من شراب النسكافية (نغميسة البسكويت)

1\2كوب من الجيلاتين (المتقي من الخلطة الأولى)

1علبة صغيرة حليب مركز محلي(نسنله)

-أول شي نحضر نغميسة البسكويت (شراب النسكافية)  
نغلي الحليب مع السكر ثم نذوب فيهم النسكافية ونترك الخليط يبرد شوي  
-البسكويت المستخدم للتيراميسو معروف اللي هو (ليدي فنجرز)



-نغمس جهة وحده بس ومجرد غمسة لأنه إذا غطيني كامل يشرب سائل كثير ويخرب التيراميسو..

إذا حبيتي ضعي بالملعقة بس على الجهة الثانية بس ما تكثري..  
نصف طبقة بسكويت في الصينية..

-تخلط مقادير الخلطة الأولى في الخلاط وتسكب على البسكويت..

-نصف طبقة بسكويت ثانية بعد نغميسها بشراب النسكافية..

-تخلط مقادير الخلطة الثانية في الخلاط وتسكب على البسكويت..

-نتركه في التلاحة حتى يتماسك جيدا..

-وقبل التقديم يرش السطح ببودرة الكاكاو..



وصحنين وعافية..



( 18 )

تشيز كيك في الاكواب

من مطبخ العضوة : الماء والخضرة

المقادير

2علبة حينة فيلاديلفيا

4ملاعق عصير برتقال

ربع كوب سكر

3اكواب كول ويب

فراولة

بسكوت الاوريو او كيكة شوكولا مغتة

نمزج كل المقادير الولى بالخلاط ماعدا الاوريو او الكيك....نقطع الفراولة شرائح....  
وبالتناوب نضع شوي من الخليط وشوي فراولة وشوي اوريو ثم ندخلهم التلاجة على الاقل 4 ساعات نزينها  
بكريمة الخفق



( 18 )  
حلى Cream Layers  
من مطبخ العصوة : توفى

المقادير:

باكيت بسكويت شاي ( تقريبا 24 حبة )  
نصف باكيت زبدة سايحة 113 جم..  
2 كيس دريم ويب  
1 كوب ماء  
حينة كريمة 200 جم  
علبتين قشطة..  
علبة حليب نستله مركز ومحلى 297 جم  
2ملعقة كبيرة جلاتين..  
ثلث كوب ماء ساخن..  
6ملاعق كبيرة كاكاو باودر..  
4ملاعق كبيرة شوكلاته مبشورة..  
6حبات بسكويت اوريو..

الطريقة:

يطحن البسكويت ويفرك بالزبدة ويكبس في صينية ذات قاعدة متحركة  
ثم توضع في الفريزر لمدة 10 دقائق تقريبا..  
يوضع الدريم ويب مع كوب الماء البارد وتخفق بواسطة خلاط الكريمة الكهربائي حتى تصبح كالرغوة..  
يضاف اليها:  
الجبن  
القشطة  
حليب النستله..  
ويخفق حتى يتجانس الخليط..  
يذاب الجلاتين في ثلث الكوب من الماء الساخن ثم يضاف الى الخليط ويخفق حتى يتجانس..  
يوضع نصف مقادير الخليط فوق البسكويت ويوضع في الفريزر حتى يتماسك الخليط لمدة تقريبا 10 دقائق..  
يضاف الكاكاو الباور لبقية الخليط ويخفق لمدة دقيقتان ثم يوضع فوق الخليط الأبيض  
ويترك في الثلاجة حتى  
يتماسك ثم يزين بالشوكلاته المبشورة وقطع الأريو المكسرة..





( 20 )

**كيكة الشكولا بحشوة الفطيرة**  
من مطبخ العضوة : عربن المسلمون

&&&المقادير&&&

(خليط كيك الشكولا الجاهز)  
حشوة الفطيرة بالكرز الاحمر<<(تناع في المجمعات)  
2طرف دريم ويب

&&&الطريقة&&&

نحضر الكيكة بنفس الطريقة المكتوبه على العلبة  
ونحطها في الصحن المحفور من الوسط  
وبعدما تسوي نقلبها ونتركها تبرد شوي علشان ما تفتت علينا  
وبعد كذا نقصينها نصفين بحيث يكون الجزء المقوس الى اعلى ويكون الجزء العلوي اعرض من  
السفلي  
تخلت الي تحت يعني اعرض من الاصبع بشوي  
وتحفين الجزء المقوس بالملعقة وتحطين فيه حشوة الفطيرة وتغطينه بالجزء السفلي  
بعد كذا تغلبنها في صحن التقديم وتغلبنها بالدريم ويب (2 كيس دريم ويب مع ماء بارد يميل للثلج)  
وبعدين وزعي عليها قطع من الكيك الي باقي بعد ما حفرتي الجزء المقوس وحطي عليها شوي من حشو  
الفطيرة

او زينها على ذوقك...



( 21 )  
جبنة ولا أروع  
من مطبخ العضوة : توفى

المقادير:  
3كاسات دقيق  
3كبيرة ملاعق حليب بودرة  
ملعقة ك خميرة..  
2ملعقة كبيرة جبنة كريمة ( سائلة )  
نفرط جيدا حتى تختفي الجبنة ثم تعجن بالماء وتصبح عجينة طرية  
هكذا..



تترك حتى تخمر لمدة نصف ساعة الى ساعة..  
ثم تفرد وتقطع حسب القالب الذي ترغبين به  
انا افضلها دائرية..

ثم تلقى في زيت غزير وساخن وحين وضعها بالزيت اول ما تبدأ ترتفع اقليها على طول عشان تصير منتفخة  
تماما

وهكذا مع مراعاة التقلب وخفض حرارة الزيت من حين لآخر حتى لا تحترق ..



والآن اضيفي اليها الشيرة (القطر ) او العسل..  
قدميها واستمتعي

( 22 )

**مربعات الشوفان والشوكولا**  
من مطبخ العذوة : الماء والخضرة

المقادير:

كوب ونصف سكر اسمر  
2كوب شوفان  
2كوب دقيق  
كيس chocolate chips  
ثلثي كوب كراميل  
كوب وربع ماركرين او زبدة  
ملعقة بكن باودر  
رشة ملح  
3ملاعق دقيق

الطريقة:

نمزج السكر جيدا مع الزبدة  
نضيف المواد الناشفة ماعدا الشوكولا والكراميل و3 ملاعق دقيق....نمزجهم جيدا ونرص نصف الخليط جيدا  
في الصينية كما نعمل لقاعدة التشير كيك...  
ندخل الصينية الفرن لمدة 10 دقائق...  
لما نخرجها نغطيها بحبوب الشوكولا .....نمزج الكراميل مع 3 ملاعق دقيق ونغطي به الشوكولا ثم نغطي الكل  
بالنصف الثاني من العجينة.....ندخلها مرة ثانية الفرن لمدة 15 دقيقة او حتى تتحمر .....قطعها مربعات

وتمنعي بها مع كاس نيسكافيه



( 23 )  
حلى قوالب الشوكولاتة  
من مطبخ العذوة : غناتي 2002

المقادير والطريقة بالصور

5 حبات شوكولاتة جالكسي سادة  
تكسر مكعباتها ثم توضع في حمام مائي وتحرك إلى أن تذوب تماماً..

نحضر القوالب الورقية (اوراق البليسيه)والي حجمها صغير  
ثم نبدأ بدهنها بفرشاة صغيرة أو ملعقة صغيرة بالشوكولاتة المذابة من الجوانب والقاع بسمك متوسط..



نضع القوالب الورقية المبطنه بالشوكولاتة بعد الإنتهاء في الفريزر



**الطبقة الثانية**

نخرجها من الفريزر .. ونكسر كم حبة بسكويت شاي (تقريبا حبتين) ونضعه في وسط كل قالب شوكولاتة ..  
ونرجعه في الفريزر



**الطبقة الثالثة**

نسوي نوفي عادي ..  
2 فنجان قهوة سكر + 1 علبة قشطة ..  
نضع السكر عالنار الى ان يذوب ويصير لونه ذهبي .. ثم نصيف القشطة ونحرك حتى يتجانس الخليط  
وتوضع في القوالب على البسكويت بس انتبهي مو تغطي الغالب لا نصه او اقل.. وتدخل الفريزر



### الطبقة الاخيرة

6حبات جبن كيري + نصف علبة حليب نستلة الحجم الكبير  
تخلط في الخلاط وتوضع في القوالب



ويزين الوجه ببيسكوت شاي مكسر او اي شئ حسب رغبتك



وتدخل الفريزر .. حتى تجمد، وبعد أن تجمد نخرجها ونقوم بنزع الورق عن الشوكولاتة  
هذي الصورة توضح الطريقة .. بس طبعا بوجود الحشوة .. الصورة اخذتها مثال..  
وهذا الشكل النهائي





( 24 )  
حلى الجالكسي الفاخر  
من مطبخ العضوة : هند

المقادير :الكمية تكفي لطبق بايركس صغير ، للأحجام الكبيرة ضاعفي الكمية

نحتاج إلى :  
الطبقة الأولى:

كيك شوكولاته ( أنا استخدمت الباوند كيك الجاهز وهو مصور سترونه لاحقاً )

الطبقة الثانية:

4حبات كيري

علبة قشطة

كأس بسكويت مطحون

الطبقة الثالثة بالأعلى:

3جالكسي السادة

نصف علبة قشطة

الطريقة:

نفتت الكيك في الطبق ومن ثم نضغط عليه باليد حتى يتماسك



الآن نحضر الطبقة الثانية بخلط الكيري مع القشطة والبسكويت المطحون  
ونضع المزيج فوق طبقة الكيك



الآن نقوم بإذابة الجالكسي في حمام مائي وعند ذوبانها نضيف القشطة ونمزج جيداً  
ومن ثم نصب خليط الكاكاو السائل في الطبق وهو حار



نضع الخليط في الثلاجة حتى يتماسك ، وهذه صورته مع صورة الكيك



أخرجه من الثلاجة وقطعيه وقدميه لضيوفك



( 25 )  
شيز كيك بالفراولة بدون فرن  
من مطبخ العسوة : ميل العود

المقادير:

بسكوت شاي  
علبة كريم كراميل (نغليه على النار مثل ما هو مكتوب على العلبة)  
2 باكيت دريم ويب  
2 جين كيري (حيتين)  
قشطة  
نصف علبة جينة فيلادفيا  
علبة حليب سائل عادي (ابو ريال بارد)  
فانليا  
صوص احمر (حشوة الفطيرة بالكرز او الفراولة)

الطريقة..

نصف البسكوت بالصينية..  
نغلي الكراميل مثل ما هو معروف بالحليب على النار ونصبه بالغرافه على الطبقة الاولى ثم نصف الطبقة الثانية ونصب الكراميل الحار ثم الثالثة ونسقيها ثم الرابعة ونسقيها..وتدخل التلاجة..



بعد ماتخرج من التلاجة تكون شربت الكراميل مافيه زوائد او ان الكراميل طالع فوق او البسكوت طالع لما تسقين شوي شوي علشان مايكون فيه مسافات بين الطبقات..



نعمل الحشوة \_الكريمة \_ دريم ويب +الحليب + فانليا + الجين الكيري +جينة فلادفيا +القشطة بالخلاط البيض حتى يكتف.. ونضعه على الطبقة الاخيرة من البسكوت بعد ما بردت شوي بالتلاجة..





نصب فوقه الصوص الاحمر وتدخل التلاجة على الاقل 12 ساعة مانتاكيها وقديمها مممممممم  
بالعافية..



عن قرب.. بعد التقطيع..



تم بحمد الله وعونه

**جميع : هند**

المراقبة العامة بمنتدى بيت حواء النسائي

[www.hawahome.com/vb](http://www.hawahome.com/vb)