



# الحلويات

اللذيذة

منتديات همسات روائية

JEWELRY



أطباق

عالمية

# رقاقيات الفراولة

strawberry feuilleté

■ ■ ■ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

## طريقة التحضير

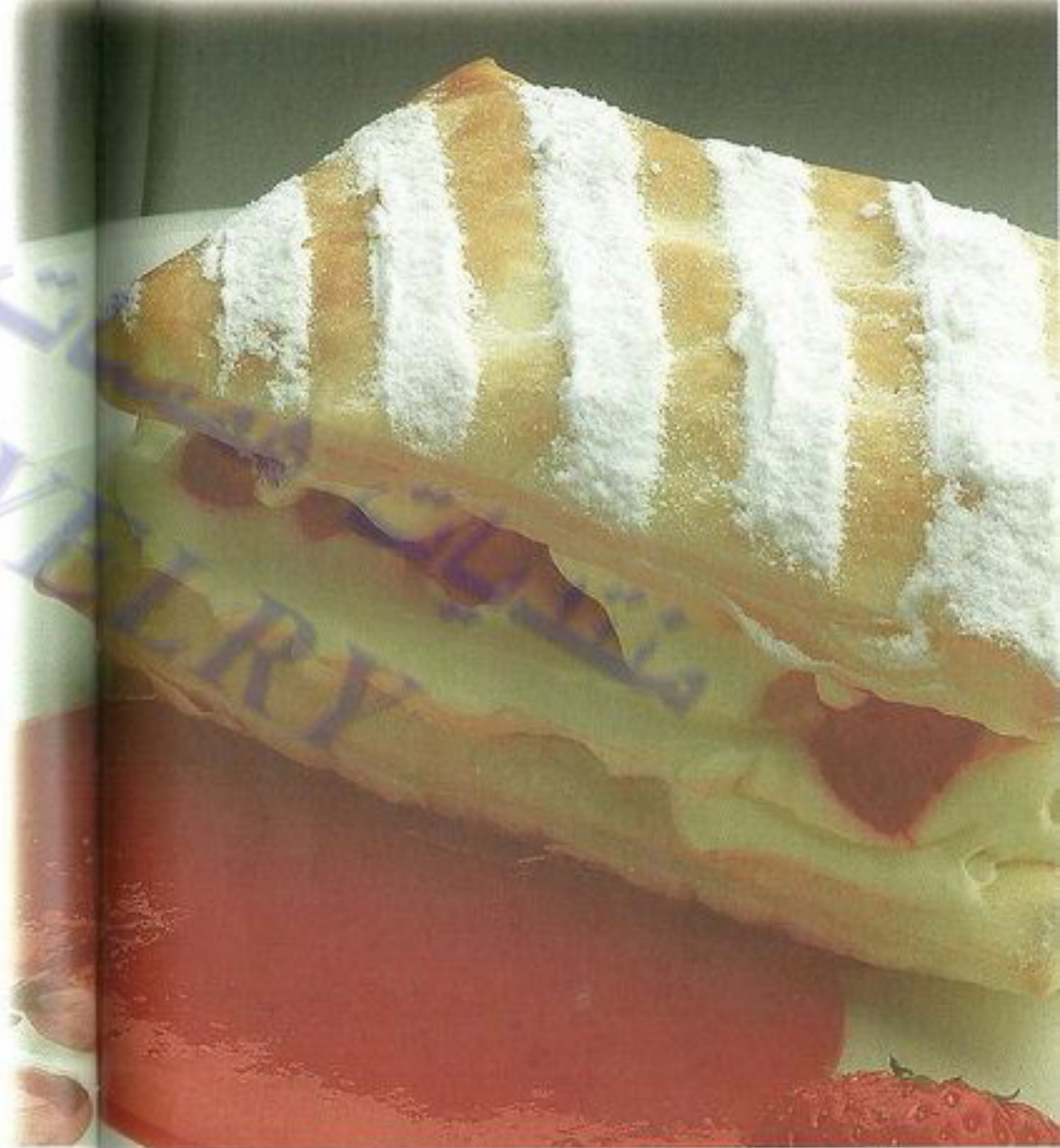
### المقادير

1. اقطعي كل شريحة من العجينة إلى النصف، ثم اقطعي النصف إلى 3 مستطيلات، وضعيها في صينية للخبز مدهونة بالزبدة. اخبزيها على حرارة معتدلة مدة 10 دقائق. دعها لتبرد على مشبك حديدي.
2. ضعي نصف كمية الفراولة والسكر وعصير الليمون في قدر متوسطة الحجم، ودعيها تغلي ببطء على حرارة خفيفة مدة 10 دقائق مع التحريك المستمر. عندما تصبح الفراولة طرية، صفيها عبر مصفاة وابعدي البذور. أضيفي الشراب المخلّي إليها.
3. اخفقي الكريمة إلى أن تصبح خفيفة ومنتفخة، ثم أضيفي الكمية الباقية من الكريمة، ووزعيها على 6 من شرائح العجينة وضعي فوقها الشرائح الده الباقية. رشي فوقها السكر الناعم وقدميها في القليل من مخفوق الفراولة.

.....  
له أشخاص

### نصيحة الطاهي:

يمكن تقديم هذه الرقاقيات اللذيذة فطيرة كبيرة أيضاً.



# فطيرة الفواكه

## layered fruit terrine المتعددة الطبقات

■ ■ ■ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 25 دقيقة

### طريقة التحضير

1. رتبى شرائح الفواكه في صحن زجاجي من السيراميك ومخصص للخبز (9 × 23 سنتم) مدهون بالقليل من الزيت حتى جوانبه.
2. لتحضري طبقة المانجا، اخلطي المانجا المهروس والسكر والشراب المخلسى في وعاء كبير. أضيفي مزيج الجيلاتين والكرème واخلطي جيداً. اسكبي المزيج فوق الفواكه في صحن الخبز وضعيه في البراد إلى أن يصبح المزيج صلباً.
3. لتحضري طبقة ثمار زهرة الآلام، اخلطي لب هذه الثمار وعصير البرتقال والسكر وشراب الشمام في وعاء كبير، وأضيفي مزيج الجيلاتين والكرème واخلطي.
4. ضعي طبقة من شرائح الدراق فوق طبقة المانجا ثم اسكبي فوقها مزيج الثمار برفق وضعيها في البراد. أخرجي الفطيرة من القالب وقطعيها شرائح عند التقديم.

لـ 10 أشخاص

### نصيحة الطاهي:

هذا الطبق من الفواكه الصيفية والثمار المدارية، هو تحلية ممتازة تُقدّم إلى عدد كبير من الأشخاص. مرّري مسوطاً عند أطراف الفطيرة لتخرجيها من القالب قبل قلبها.

### المقادير

- < حبة كرامولا
- < حبة من الدراق المقشر منزوعة النوى ومقطعة إلى شرائح
- طبقة المانجا
- < كوب من المانجا المهروس
- < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- < ملعقتان كبيرتان من الشراب الهلي
- < 4 ملاعق صغيرة من الجيلاتين
- المذوّب في ثلث كوب من الماء الساخن. برّديه لاحقاً
- < ثلاثة أرباع الكوب من الكرème المزوجة الخفيفة
- طبقة ثمار زهرة الآلام
- < نصف كوب من لب ثمار زهرة الآلام
- < ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- < ملعقتان كبيرتان من شراب بنكهة الشمام
- < 4 ملاعق صغيرة من الجيلاتين
- المذوّب في ثلث كوب من الماء الساخن. برّديه لاحقاً
- < ثلاثة أرباع الكوب من الكرème المدبوبة الخفيفة



# موس ثمار زهرة الآلام

passion  
fruit mousse

□□□ | مدة الطهي: دقيقتان - مدة التحضير: 15 دقيقة

## طريقة التحضير

## المقادير

1. أخرجي لبّ ثمار زهرة الآلام وضعيه في وعاء متوسط الحجم. ذوبي الجيلاتين في عصير الليمون في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على ماء. أضيفي المزيج إلى ثمار الآلام واخلطي جيداً.
2. اخفقي الكريمة إلى أن تتكثف وأضيفيها إلى مزيج الثمار المهروسة. اسكبي الخليط في 4 أكواب وضعيها في البرّاد إلى أن يحدّث موعدها. زينيها بحُزُرُ ثمار زهرة الآلام.

له أشخاص

## نصيحة الطاهي:

هذه الوصفة سهلة وسريعة التحضير وتناسب الطهاة المنشغلين بالعمل.



# غاناش الإِجاص poached pears with المسلوق بالشوكولاته chocolate ganache

■□■ مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 30 دقيقة

## المقادير

- < 4 حبات من الإِجاص
- < كوب من سكر الكاسترد
- < 3 أكواب من الماء
- < ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض
- < كوب من الشراب المحلى الأبيض
- < ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المكثفة
- < 100 غ من الحليب بالشوكولاته

## طريقة التحضير

1. اقطعى أسفل حبات الإِجاص لتشكلى قاعدة لها.
2. اغلي السكر والماء وعصير الليمون والشراب المحلى، في قدر كبيرة، على حرارة معتدلة. خففي الحرارة ودعي المزيج يغلي ببطء. أضيفي حبات الإِجاص واسلقها مدة 15 أو 20 دقيقة أو إلى أن تطرى. دعها تبرد في المزيج.
3. لتحضري الغاناش، اغلي الكريمة في مقلاة على حرارة معتدلة، إلى أن تصبح في ثلث حجمها الأصلي. ارفعي المقلاة عن النار وأضيفي الشوكولاته وقلبي المزيج. ضعي القدر جانبا إلى أن تبرد ويصبح المزيج كثيفا بما يكفي لوضعه في أنبوب الكريمة.
4. صفي الإِجاص من السائل، واقطعي الثلث العلوي من كل حبة، ثم ضخبي الشوكولاته وأعيدي الطبقة العلوية من الإِجاص.

له أشخاص

## نصيحة الطاهي:

إنه لمن المهم اختيار حبات إجاص قاسية لكيلا تتفتت في أثناء السلق. وإذا رغبت في حبات إجاص ملونة، فاستبدلي بالشراب المحلى شراباً آخر ملوناً أو شراب النعناع الأخضر.



□□□ | مدة الطهي: 75 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

## المقادير

- < 250 غ من بسكويت الشوفان المفتت
- < 100 غ من الزبدة المذابة
- < 500 غ من الجبنه الكريمة الخفوقة
- < كوب ونصف من سكر الكاسترد
- < ربع كوب من الطحين الكامل
- < ملعقة ونصف من خواص الوانيللا
- < 5 بيضات
- < 100 غ من الشوكولاته المذابة
- < 4 ملاعق من الكاكاو
- < كوب ونصف من الكريمة المزدوجة اخفوقة

## طريقة التحضير

1. اخلطي فئات البسكويت مع الزبدة، واضغطي العجينة لتشكيل قاعدة صينية مذبورة قطرها 22 سنتيم، ويمكن فصل قاعدتها (الصورة أ). بردي العجينة.
  2. لتحضري الحشوة، اخلطي الجبنه الكريمة مع السكر والطحين وخواص الوانيللا والبيض، إلى أن تصبح المكونات لزجة (الصورة ب). وزعي الخليط على الوعائين واخلطي الشوكولاته المذابة والكاكاو، بسرعة في أحد الوعائين (الصورة ج). اضيفي المزيج إلى عجينة البسكويت. اسكبي مزيج الشوكولاته فوقها وقلبي المزيج برفق بواسطة مسوط (الصورة د) لتحصلي على نموذج المرمر.
  3. اخبزي الكعكة في فرن على حرارة معتدلة مدة ساعة وربع، ثم دعها جانباً لتبرد في حرارة الغرفة. ضعي الكعكة في البراد وزينها بالكريمة قبل تقديمها.
- لـ 8 أشخاص

## نصيحة الطاهي:

سيصبح طعم هذه الكعكة لا يقاوم، إذا أضفت إليها صلصة التوت الأحمر أو بشر الليمون.



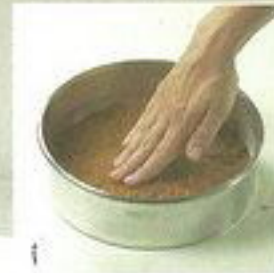
د



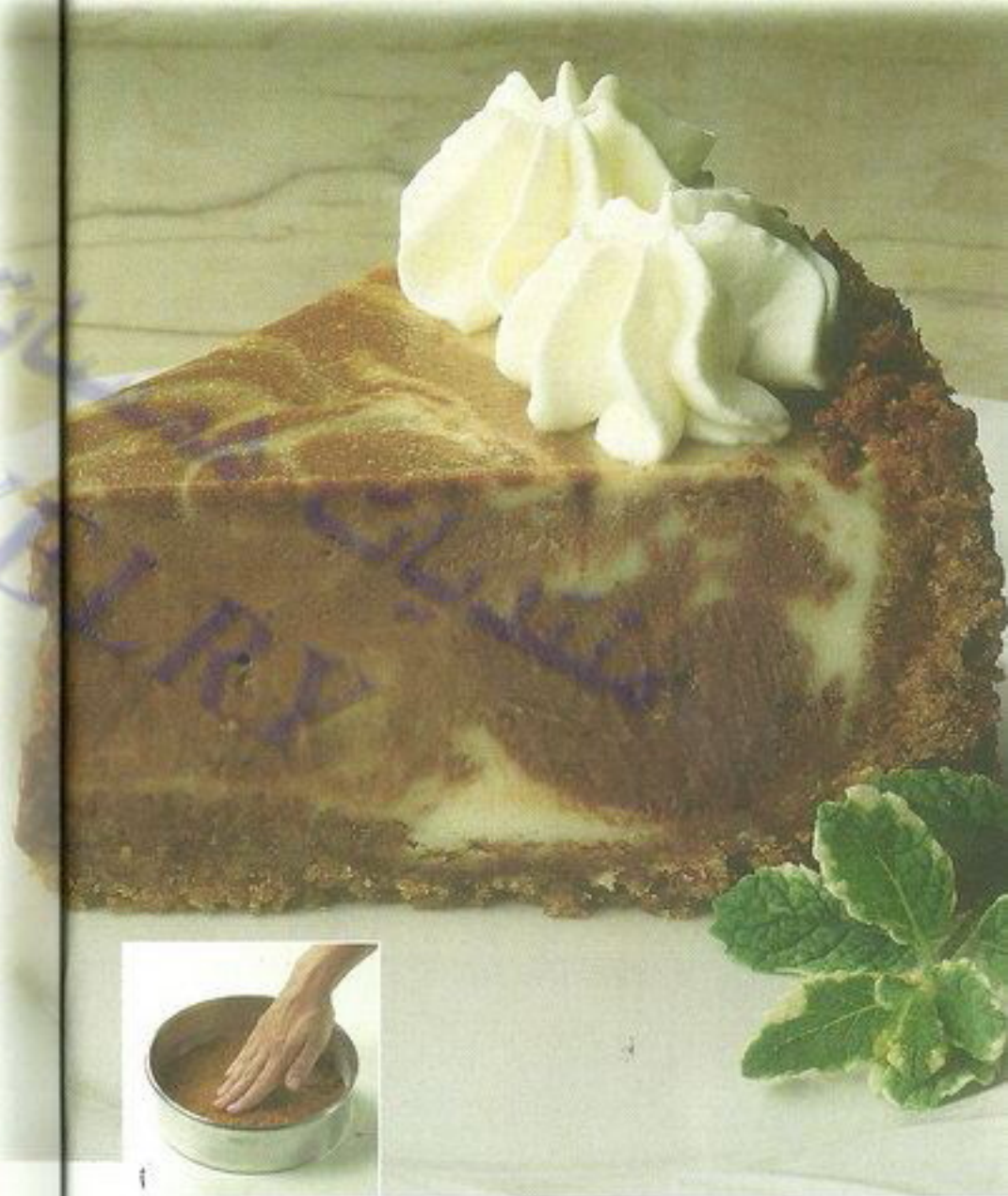
ج



ب



ا



■ ■ ■ مدة الطهي: 35 دقيقة - مدة التحضير: 40 دقيقة

## المقادير

## طريقة التحضير

1. لتحضري العجينة، ضعي الطحين والكاكاو والسكر والزبدة وصفرة البيض والخل في الخلاط مدة 10 ثوان. لفي العجينة بالورق ودعيها تبرد.
  2. انثري بعض الكاكاو في المكان المخصص لتحضير العجينة، وابسطيها لتناسب في صينية ذات قاعدة متحركة قطرها 23 سنتم، أو في صحن فطائر مخصص للفرن قطره 23 سنتم أيضاً. غطي الصينية أو الصحن بالورق ثم ضعي العجينة. اخبزها في فرن ساخن مدة 10 دقائق. أزيل الورق ثم اخبزها مدة 10 دقائق إضافية ودعيها تبرد تماماً.
  3. لتحضير الحشو، اخفقي الكاسترد بخلاط كهربائي وأضيفي الشوكولاته المذابة في أثناء الخفق. أضيفي الكريمة والسكر واخلطي المزيج. ذوبي الجيلاتين في 3 ملاعق كبيرة من الماء البارد. وحركيها في قدر صغيرة أكبر تحتوي على الماء. أضيفي مزيج الشوكولاته والكاسترد وحركي. اسكي المزيج النهائي فوق العجينة الباردة ودعيه يبرد.
  4. لتحضري الزينة، ذوبي الشوكولاته والزبدة في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على الماء. واسكيه بسرعة فوق الكعكة بواسطة المسوط. زينيتها بأوراق الشوكولاته والسكر الناعم. ضعها في البراد إلى أن يحين موعد تقديمها.
- .....  
ل8 أشخاص
- نصيحة الطاهي:**  
تستخرج الشوكولاته من حبوب شجرة الكاكاو التي تنمو في المناطق المدارية. يعني الاسم العلمي لها (ثيوبراما) حرفياً «أطعام الآلهة».



تغميسة الشوكولاته

white

chocolate fondue

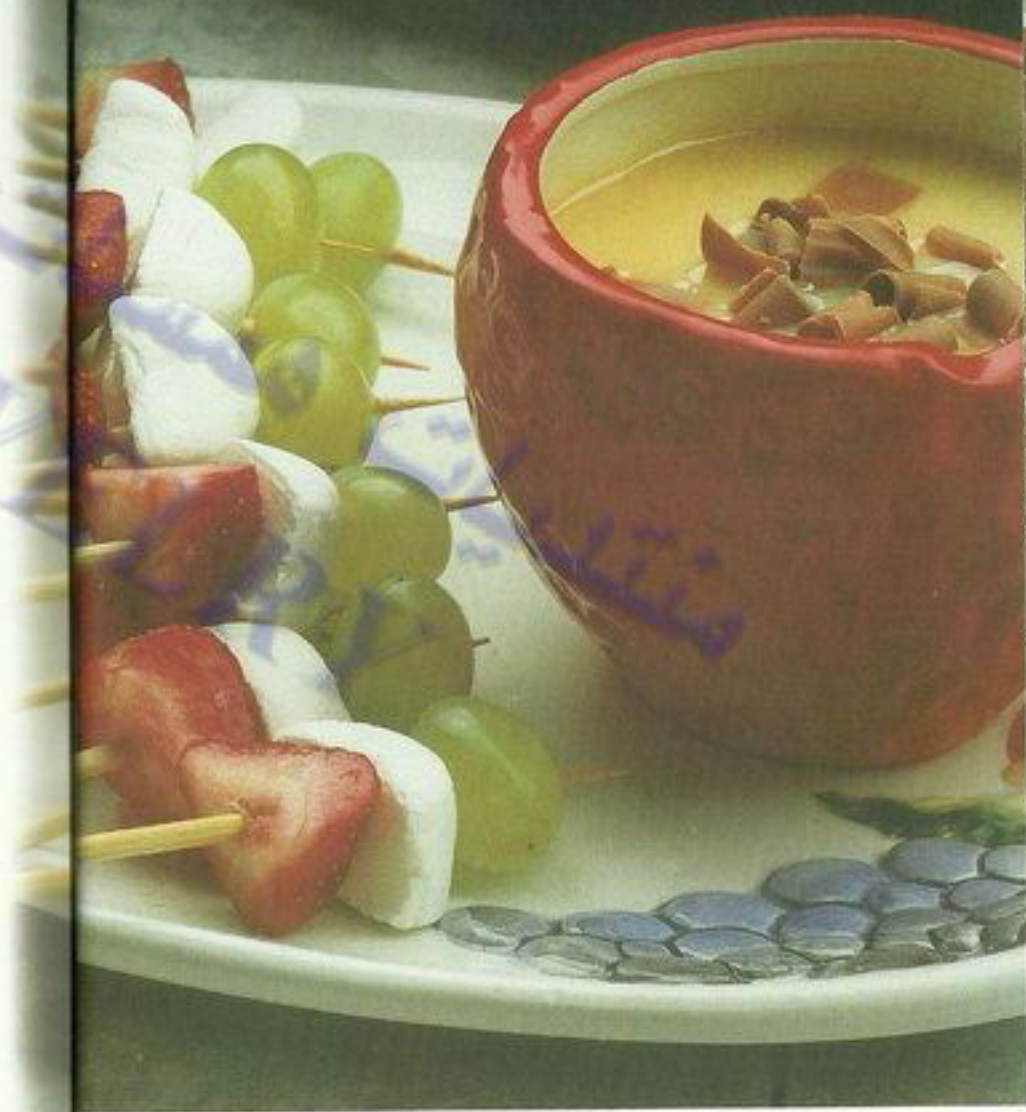
البيضاء

■□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 15 دقيقة

### المقادير

### طريقة التحضير

1. اخلطي الشوكولاته والكرème وعصير البرتقال في قدر متوسط الحجم على حرارة متدنية.حركي باستمرار إلى أن تذوب الشوكولاته ويصبح المزيج متجانساً. اسكبي المزيج في وعاء متوسط الحجم وضعيه جانباً ليبرد في حرارة الغرفة.
  2. ضعي الفراولة وحلوى الخنثى والعنب في عيدان خشبية وقدميها مع التغميسة.
- .....  
ل8 أشخاص
- < كوب من حبات العنب المنزوعة البذور  
< ملعقة كبيرة من عصير البرتقال



### نصيحة الطاهي:

يمكنك إذا شئت إضافة ملعقة من جوز الهند المبشور. تفادي تأكسد الفواكه، وذلك بقطعها قبل التقديم مباشرة.





■ ■ ■ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- < 4 بيضات
- < ثلاثة أرباع الكوب من السكر الناعم
- < ملعقتان كبيرتان من الطحين الكامل
- < ثلث كوب من الطحين مع الخميرة
- < نصف كوب من سكر الكاسترد
- < ثلث كوب من اللوز المطحون
- < ملعقتان كبيرتان من بشر اليوسفي المشور
- الحشو
- < 3 وحدات من صفرة البيض
- < نصف كوب من السكر الناعم
- < 3 ملاعق كبيرة من طحين الذرة
- < ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- < كوب من الحليب
- < ثلث كوب من الكريمة المخفوقة
- المخفوقة
- < ثلاثة أرباع الكوب من مربى المشمش المذاب
- الزينة
- < كوب من الكريمة المخفوقة
- < حُرُز اليوسفي المعبأ المصلي

طريقة التحضير

1. اخفقي البيض بالخلاط الكهربائي إلى أن يتكثف، وأضيفي السكر تدريجاً واخفقي 3 دقائق إضافية. اسكبي مزيج البيض في مزيج الطحين الكامل والطحين مع الخميرة وسكر الكاسترد واللوز وبشر اليوسفي. اسكبي المزيج في صينية مدورة قطرها 22 سنتم مدهونة بالزيت أو بالزبدة. واخبزيها في الفرن على حرارة معتدلة، 30 دقيقة، ثم ضعها على مشبك حديدي إلى أن تبرد تماماً.
2. لتحضير الحشو، اخلطي صفرة البيض والسكر الناعم وطحين الذرة وعصير البرتقال في قدر متوسط الحجم، واسكبي الحليب تدريجاً وحركيه إلى أن يغلي الحشو ويتكثف. دعيه يبرد في حرارة الغرفة. أضيفي إليه الكريمة المخفوقة واخلطي جيداً إلى أن تمتزج بالحشو.
3. اقطعي القالب إلى 3 طبقات وادهني الطبقات بمربى المشمش ثم بالحشو، وغطّي أعلى القالب وجوانبه بالكريمة المخفوقة. زينها بحزوز اليوسفي.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنكم أن تستبدلوا بعصير اليوسفي عصير البرتقال أو عصير حمضيات أخرى.



■ ■ ■ | مدة الطهي: دقيقتان - مدة التحضير: 20 دقيقة

### طريقة التحضير

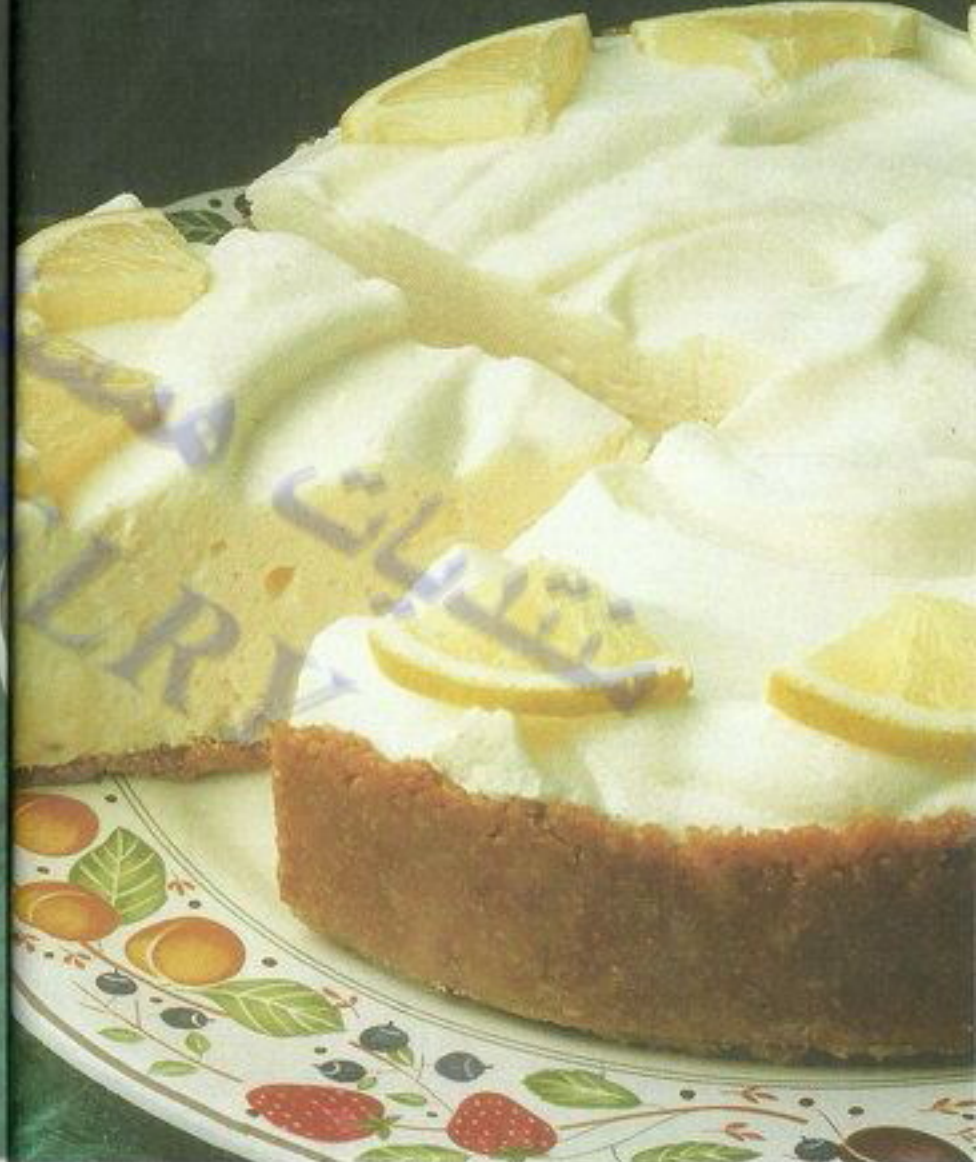
### المقادير

1. ضعي البسكويت في الخلاط أو كسّره إلى أن يتحول إلى فتات. اخلطيه مع الزبدة واضغطيه ليغطي قاعدة صينية مدوّرة قطرها 22 ستم ويغطي جوانبها قدر الإمكان.
2. اخفقي صفرة البيض مع السكر وبشر الليمون إلى أن يصبح خفيفاً ومليئاً بالرغوة. اغلي العصير على حرارة عالية ثم أضيفه ببطء إلى مزيج البيض في أثناء الخفق. ذوّبي الجيلاتين مع ربع كوب من الماء، في قدر صغيرة داخل قدر كبيرة تحتوي على الماء، وأضيفه إلى مزيج البيض.
3. اخفقي بياض البيض إلى أن يتكثف. أضيفي الكاسترد الإضافي تدريجياً واخلطي مدة 3 دقائق. اخلطي المزيج مع مزيج البيض والليمون واسكبي الخليط في صينية البسكويت.
4. ضعي الخليط في البراد إلى أن يجمد ثم زينه بشرائح الحمض.

ل 8 أشخاص

### نصيحة الطاهي:

استخدمي بشر الليمون الحمض وحسب، ولا تضيفي اللب؛ لأنه يعطي طعماً مرّاً للقالب الحلوى.



□□□ | مَدّة الطهي: 3 دقائق - مَدّة التحضير: 25 دقيقة

### طريقة التحضير

### المقادير

1. حركي الجيلاتين في ثلاثة أرباع الكوب من الماء، في قدر صغير داخل قدر أكبر يحتوي على الماء إلى أن تذوب الحبيبات.
2. وزعي عصير التفاح في وعاءين، واخلطيه مع عصير الليمون وعصير البرتقال والتفاح وثلاث كمبية الجيلاتين في الوعاء الأول. ادھني قالب الخبز بالزيت بسعة 4 أكواب، واسكبي برفق مزيج التفاح بالنعناع في القالب. برّديه عدّة ساعات.
3. لتحضير طبقة البرتقال، صفّي حُرُز البرتقال على طول الجيلاتين، واسكبي المزيج برفق على ظهر ملعقة فوق حُرُز البرتقال لكيلا تفسدي الطبقة الهلامية المحضّرة سابقاً. دعها تبرد مدّة 7 ساعات.
4. اخلطي عصير التفاح المتبقي مع بشر البرتقال وما تبقى من الجيلاتين، واسكبي المزيج برفق فوق طبقة البرتقال. برّدي ذلك إلى أن يقسو. أخرجي الطاجن من القالب وقدميه مع الكريمة.

لده أشخاص

### نصيحة الطاهي:

طبق التحلية هذا بسيط ومنعش، يجعل منه غناه بالفواكه مثالياً لأيام الصيف.





# قالب المانجا مع شراب التوت الأحمر

## mango mold with raspberry coulis

مدة الطهي: دقيقتان - مدة التحضير: 20 دقيقة

### طريقة التحضير

1. اخفقي لب المانجا وعصير الليمون ونكتار المشمش والشراب المحلى (الصورة أ).
2. ذوبي الجيلاتين في الماء البارد واسكبيه في قدر صغيرة داخل قدر أكبر تحتوي على الماء. أضيفيه إلى مزيج المانجا واخلطى معه الكريمة (الصورة ب).
3. اسكبي المزيج في 4 قوالب بسعة نصف كوب مدهونة بالقليل من الزيت (الصورة ج) وبرديه.
4. اخفقي التوت الأحمر مع المربى وعصير البرتقال والشراب المحلى وصفى المزيج (الصورة د) لتخلصي من البذور.
5. أخرجي الحلوى من القوالب وقدميها مع شراب التوت ومع المانجا الطازجة.

لـ 4 أشخاص

### نصيحة الطاهي:

يعود أصل ثمرة المانجا إلى بلاد الهند حيث تعتبر مذاقة الفواكه. يمكنك أن تستبدلي بالتوت الأحمر جزوز اليوسفي المقشرة.

### المقادير

- < كوب من المانجا الطازج المقطع إلى قطع صغيرة
- < ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج
- < ربع كوب من نكتار المشمش
- < ملعقة كبيرة من الشراب المحلى
- < ملعقة صغيرة من الجيلاتين
- < نصف كوب من الكريمة الزردوجة الخفوقة
- < علبه صغيرة من التوت الأحمر
- < ملعقتان كبيرتان من مربى التوت الأحمر
- < ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- < حبة من المانجا مقشرة منزوعة البذر ومقطعة إلى قطع صغيرة للتزيين



د



ج



ب



أ

# كاسترد

dark

chocolate bavarois

الشوكولاته المرّة

■ ■ ■ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

## المقادير

## طريقة التحضير

1. اخففي صفرة البيض مع السكر إلى أن يصبح المزيج خفيفاً ولزجاً. اغلي الحليب ببطء وأضيفيه إلى مزيج البيض في أثناء الخفق. أعيدي المزيج إلى القدر وضعيه على حرارة خفيفة وحركي باستمرار إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وذلك حوالي 3 دقائق.
2. ذوبي الجيلاتين في ربع كوب من الماء في قدر صغير داخل قدر أكبر. ابعدي الكاسترد عن النار وأضيفي إليه الجيلاتين والشوكولاته المذابة ثم حركيه ودعيه يبرد 10 دقائق.
3. اخففي الكريمة إلى أن تصبح كثيفة وأضيفها إلى مزيج الشوكولاته. ادھني 4 قوالب، بسعة كوب واحد، بقليل من الزيت، واسكبي فيها المزيج وضعيها في البراد.
4. لتحضري الصلصة، اخلطي الشوكولاته والكريمة الإضافية في قدر متوسطة الحجم، حركيها على حرارة خفيفة. دعيها تبرد في حرارة الغرفة. أخرجي الكاسترد من القوالب واسكبي الصلصة فوقها.

لہ اشخاص

## نصيحة الطاهي:

من المهم ألا تدعي مزيج البيض والحليب يصل إلى درجة الغليان في الخطوة الأولى، لكيلا يتخثر. وإذا حصل ذلك على الرغم من انتباهك، فقد تستطيعين تحسينه بخفقه لثوانٍ قليلة.



# موس الشوكولاته double chocolate velvet mousse المزدوجة

□□□ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 25 دقيقة

## طريقة التحضير

1. اخلطي الشوكولاته بالحليب المذاب مع نصف الكمية من الكريمة الحامضة وصفرة بيضة واحدة في وعاء كبير. اخفقي بياض بيضتين إلى أن يصبح كثيفاً. أضيفي نصف كمية سكر الكاسترد تدريجاً واخفقي 3 دقائق إضافية، ثم أضيفيه إلى مزيج الشوكولاته. اسكبي المزيج في 4 كؤوس مستديرة القعر وضعيها في البراد بضع ساعات.
2. لتحضري طبقة الشوكولاته البيضاء، اخلطي الشوكولاته البيضاء المذابة مع ما تبقى من الكريمة الحامضة ومن صفرة البيض. اخفقي ما تبقى من بياض البيض، إلى أن يصبح كثيفاً وأضيفي إليه تدريجاً ما تبقى من السكر واخفقي مدة 3 دقائق إضافية.
3. اخلطي المزيج مع خليط الشوكولاته واسكبيه فوق طبقة الشوكولاته بالحليب الباردة. ضعي الكؤوس في البراد إلى أن يحين موعد التقديم. زينها بالكريمة وقطع الفراولة والشوكولاته المبشورة.

.....  
له أشخاص

## نصيحة الطاهي:

تقدم هذه التحلية باردة جداً. وفي إمكانك أن تستبدلي بالشوكولاته الحليب أو بالشوكولاته البيضاء الشوكولاته الحلوة - المرة الطعم، للتنوع.

## المقادير

- < 200 غ من الشوكولاته بالحليب المذابة
- < كوب من الكريمة الحامضة
- < صفرة بيضتين
- < بياض 4 بيضات
- < ربع كوب من سكر الكاسترد
- < 200 غ من الشوكولاته البيضاء المذابة
- < نصف كوب من الكريمة المخفوقة للزينة
- < 4 حبات من الفراولة
- < ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو المنخول للزينة



سوفيليه الشراب  
المُحلى  
cointreau  
soufflé with syrup

■ ■ ■ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

طريقة التحضير

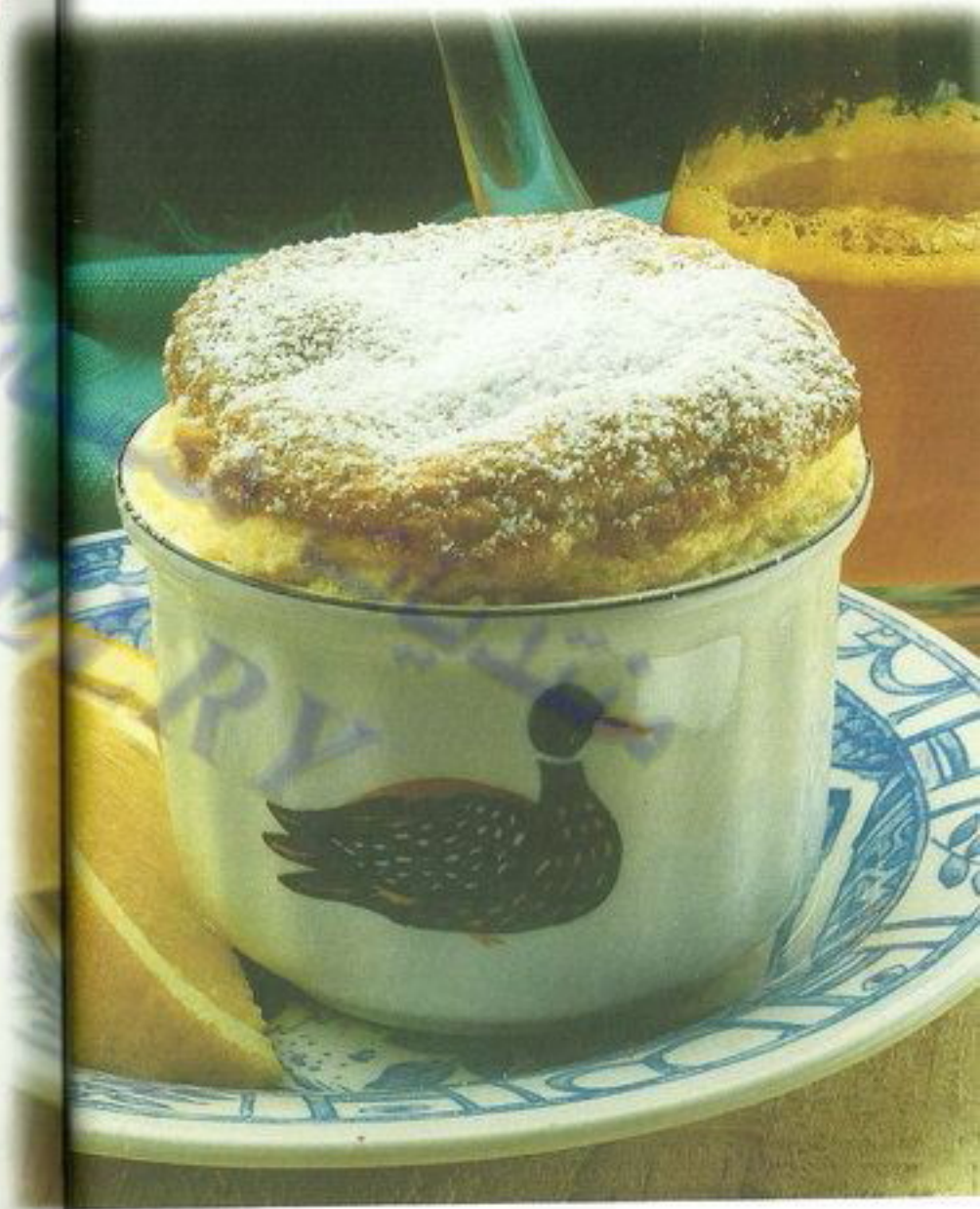
المقادير

1. اخفقي صفرة البيض مع السكر الناعم وعصير البرتقال وبشر البرتقال إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ولزجاً. اخفقي المزيج مع البسكويت والشراب المحلى بنكهة البرتقال.
  2. اخفقي بياض البيض في وعاء منفصل إلى أن يصبح مزدوج الحجم. اخلطيه مع مزيج البرتقال ووزعيه في 4 إلى 6 قوالب مدوّرة مدهونة بالزبدة سعة كل منها نصف كوب. اخبزي على حرارة معتدلة مدة 15 دقيقة.
  3. لتحضري الشراب، اخلطي عصير البرتقال والمربي وعصير الليمون والسكر في قدر متوسطة الحجم على حرارة معتدلة. اطهي المزيج مدة 5 دقائق. صفيه في مصفاة ثم قدّميه مع السوفليه.
4. لـ 6 أشخاص



نصيحة الطاهي:

تقدّم جميع أنواع السوفليه فور إخراجها من الفرن؛ لأنها تهبط بسرعة كبيرة.



□□□ | مدة الطهي: 0 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

## طريقة التحضير

1. اخفقي الكريمة مع خواص الوانيللا والقهوة إلى أن تصبح كثيفة، ثم امزجها جيداً بالشوكولاته المذابة وشراب الشوكولاته.
  2. اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح كثيفاً وأضيفي إليه السكر تدريجاً. تابعي الخفق إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وبراقاً أي 5 دقائق.
  3. أضيفي المزيج برفق إلى مزيج كريمة الشوكولاته واخلطي المزيجين جيداً. وزعي الخليط في 4 كؤوس للتقديم، ضعي هذه الكؤوس في البراد وزينيها بحبات القهوة.
- لـ 4 أشخاص

## المقادير

- < كوب ونصف من الكريمة المكثفة
- < ملعقة كبيرة من خواص الوانيللا
- < ملعقتان صغيرتان من القهوة الجاهزة المدوّبة في ملعقتين صغيرتين من الماء
- < 100 غ من الشوكولاته المذابة
- < 3 ملاعق كبيرة من الشراب الخلى بنكهة الشوكولا
- < بياض 4 بيضات
- < حبات من القهوة للزينة

## نصيحة الطاهي:

يمكنك تقديم هذه الموكا مع صلصة الشوكولاته وكعك المرغ المكسّر.





# التوت الأحمر مع raspberries in الشراب والمرنغ cointreau with meringue

□□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

## طريقة التحضير

## المقادير

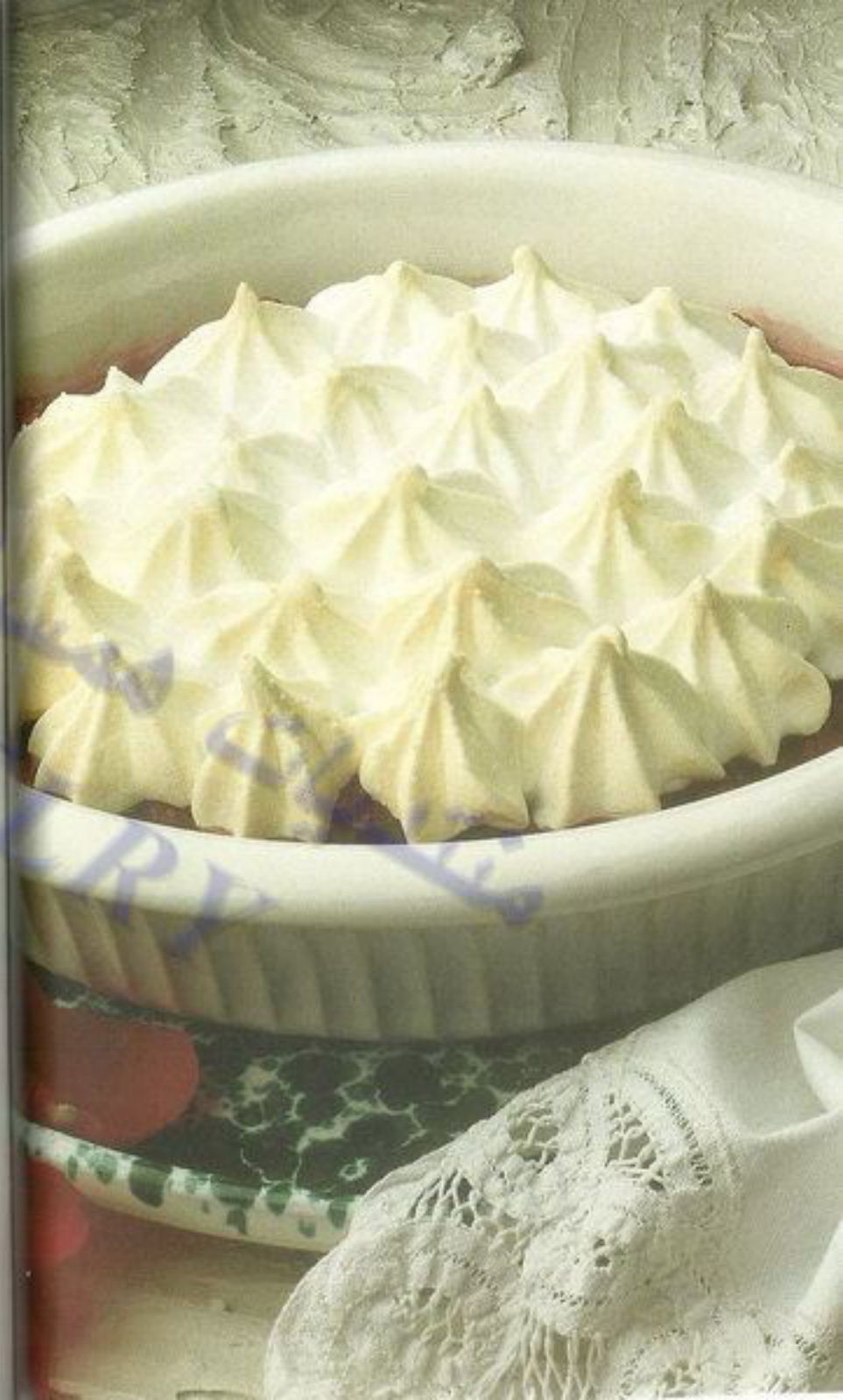
1. انقعي التوت الأحمر في عصير البرتقال والشراب المحلى ليلة كاملة. صفيه واحتفظي بالمزيج. ضعي طبقة واحدة من التوت الأحمر في صينية للفطائر قطرها 23 سنتم.
2. اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح كثيفا. أضيفي سكر الكاسترد تدريجاً وتابعي الخفق 5 دقائق إضافية.
3. ضعي المزيج فوق طبقة التوت بواسطة الملعقة أو قمع التزين، تاركة 2 سنتم من طرف القالب. انثري السكر الناعم فوقها وأدخليها الفرن مدة 10 دقائق على حرارة خفيفة.
4. في هذه الأثناء، أضيفي السكر الأسمر إلى الشراب وضعيه في قدر صغيرة على حرارة معتدلة. دع المزيج يغلي ثم خففي الحرارة، مدة 3 دقائق. اسكبي الصلصة فوق التوت عند أطراف القالب.

- كوبان من التوت الأحمر
- كوب من عصير البرتقال الطازج
- 3 ملاعق كبيرة من الشراب المحلى بنكهة البرتقال
- 3 بياض
- نصف كوب من سكر الكاسترد
- ملعقة كبيرة من السكر الناعم للزينة
- نصف كوب من السكر الأسمر

له أشخاص

## نصيحة الطاهي:

هذه التحلية ممتازة في فصل الشتاء ولذيذة، إلى جانب المشروبات بنكهة الورايللا.



# كرات البيض الثلجية

SNOW eggs

with rose custard

وبتلات الكاسترد

مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

## المقادير

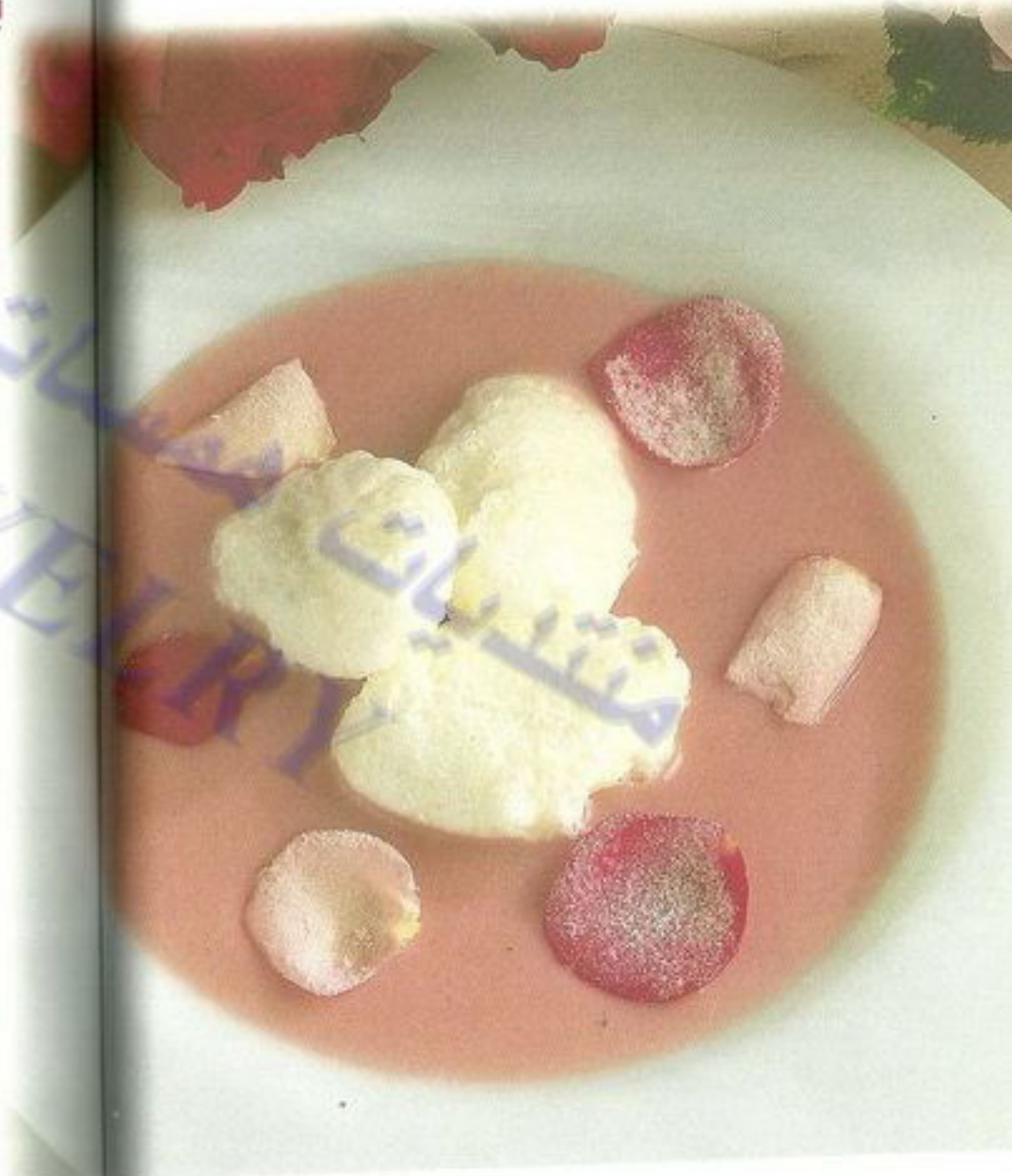
## طريقة التحضير

1. لتحضير بتلات الزهر، ادعني أوراق الورد ببيض < 3 بيضات < ملعقة كبيرة من سكر الكاسترد < ملعقة كبيرة من عصير الليمون < كوب أو ما يعادل 250 مل من الحليب < كاسترد الزهر < صفرة 3 بيضات < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد < ثلاثة أرباع الكوب أو ما يعادل 155 غ من اللبن الطبيعي < ملعقة من ماء الورد < ملعقتان كبيرتان من مربى التوت الأحمر < بتلات الزهر المبشورة < 12 بتلة من الورد الأحمر أو الوردية < بياض بيضة واحدة مخفوقة خفيفاً < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
2. لتحضير المرنغ، اخفقي بياض البيض في وعاء إلى أن يصبح كثيفاً. تابعي الخفق وأضيفي السكر ثم عصير الليمون وتابعي إلى أن يصبح يتضاعف حجم المزيج.
3. اغلي الحليب في مقلاة على حرارة معتدلة. أفرغي مل، ملعقتين كبيرتين من مزيج البيض ودعيه يطهى في الحليب دقيقتين أو 3 دقائق. أخرجي قطع المرنغ من الحليب بملعقة تصفي السوائل وضعيها على ورق المطبخ الممتص للدهون. احتفظي بالحليب.
4. لتحضري الكاسترد، اخفقي صفرة البيض والسكر في وعاء مقاوم للحرارة إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ولزجاً. تابعي الخفق وأنت تصيفين ببطء الحليب الساخن. ضعي الوعاء فوق قدر من الماء تغلي ببطء، واتركه على النار مع التحريك المستمر إلى أن يصبح المزيج كثيفاً ويغلف ملعقة معدنية. أخرجي الوعاء من القدر ودعيه ليبرد مدة 5 دقائق. أضيفي اللبن وماء الورد ومربى التوت الأحمر إلى خليط الكاسترد. ضعي الوعاء في ماء مع قطع ثلج وحركي إلى أن يبرد الكاسترد.
5. لتقدمي الطبق، قسمي الكاسترد في 4 أطباق للتحلية، وزينيها بـ 3 قطع من المرنغ، وأضيفي بتلات الورد.

## نصيحة الطاهي:

لتحضير مربى التوت الأحمر، ضعي ثمار التوت الطازج أو المجمد في الخلاط، واخفطي إلى أن تنهرس، ثم صفّيها عبر مصفاة لتخلصي من البذور، واستعملها كما ترغين.

له أشخاص



■ ■ ■ | مدة الطهي: 50 دقيقة - مدة التحضير: 25 دقيقة

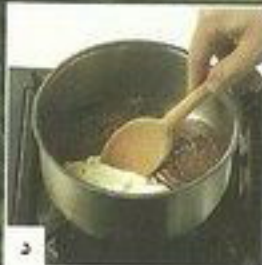
## المقادير

- < بياض 6 بيضات
- < كوب من سكر الكاسترد
- < ملعقتان كبيرتان من طحين الذرة
- < كوب من البندق المطحون
- < كوب وربع من الكريمة المكثفة
- < ملعقتان كبيرتان من الكاكاو
- < ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم للزينة
- < توت أحمر للتقديم
- صلصة
- < ثلاثة أرباع الكوب من الكريمة المكثفة
- < 75 غ من الشوكولاته المرة المبشورة
- < نصف كوب من البوتيللا (راجع نصيحة الطاهي)

## طريقة التحضير

1. اخفقي بياض البيض في وعاء كبير بخلاط إلى أن يصبح مزدوج الحجم. أضيفي السكر تدريجاً، واخلقي إلى أن يصبح المزيج كثيفاً وبراقاً. أضيفي إليه طحين الذرة المنخول والبندق المطحون (الصورة أ).
2. وزعي المزيج على صينيتين مكسوتين بورق الزبدة ومرشوشين بالطحين (الصورة ب). وزعي المزيج بالتساوي بين الصينيتين. اخبزي على حرارة خفيفة مدة 45 دقيقة. دعي الكعكة تبرد 10 دقائق قبل إخراج ورقة الزبدة وقلب الكعكة على مشبك حديدي.
3. لتحضري الحشو، اخفقي الكريمة مع الكاكاو والسكر الناعم إلى أن تصبح المكونات مزدوجة الحجم. ادعني إحدى كعكتي المرنغ بالمزيج (الصورة ج). ضعي الكعكة الثانية فوقها ورشيها بالسكر الناعم.
4. لتحضري الصلصة، اخلطي الكريمة والشوكولاته والنوتيللا في قدر صغيرة على حرارة خفيفة وحركي باستمرار (الصورة د) إلى أن تمتزج المكونات. دعها لتبرد قليلاً ثم قدميها إلى جانب المرنغ. قد ترغيبين في إضافة التوت الأحمر إليها.

6د - 8 أشخاص



## نصيحة الطاهي:

النوتيللا اسم تجاري لنوع من الشوكولاته بنكهة البندق، تجدينه في المحال التجارية.

# فطائر الدراق مع صلصة التوت الأحمر

peach crêpes with raspberry sauce

■ ■ ■ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

## المقادير

## طريقة التحضير

1. انخلي الطحين في وعاء متوسط الحجم واصنعي حفرة في الوسط. اخلطي البيض والزبدة والحليب في وعاء واسكبي المزيج في الحفرة. اخلطيه ببطء مع الطحين لتحصلي على عجينة لينة. استخدمى الخلط لتتخلصي من التكتلات، إذا استدعى الأمر ذلك.
2. ضعي ملعقتين كبيرتين من العجينة في مقلاة ساخنة مدهونة بالزبدة، واقليها مع التقليب إلى أن يصبح لونها ذهبياً من الجهتين. كرري الأمر نفسه مع ما تبقى من العجينة.
3. سخني الكمية الإضافية من الزبدة في مقلاة على حرارة معتدلة، وأضيفي شرائح الدراق واقليها قليلاً من كل جهة مدة دقيقة. احشي الفطائر بقطع الدراق، رشّي السكر ولفيها.
4. اخلطي التوت الأحمر والشراب المحلى وعصير الليمون والمربى في قدر متوسطة الحجم على حرارة معتدلة مدة 5 دقائق. اضغطي المزيج في مصفاة واسكبيه فوق الفطائر للتقديم.

لـ 6 أشخاص

## نصيحة الطاهي:

إذا أردت تحسين نكهة هذا الطبق الدافئ، قدميه مع الكريمة المخفوقة.



# كعكة بطيخة الشمس مع الشراب

apricot layer  
cake with syrup

■ ■ ■ | مدة الطهي: 50 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

## طريقة التحضير

1. انخلي الطحين والسكر في وعاء متوسط الحجم واصنعي حفرة في الوسط. اسكي فيها مزيج البيض والحليب والزبدة واخلطي جيداً. قد تضطرين إلى استخدام الخلاط الكهربائي لإزالة التكتلات.
2. اسكي 3 ملاعق كبيرة من المزيج في مقلاة ساخنة للفطائر ومدهونة بالقليل من الزبدة. اقلي الفطيرة مدة تتراوح بين الدقيقة والنصف والدقيقتين أو إلى أن تصبح ذهبية اللون من الجهتين. كرري الأمر مع ما تبقى من العجينة.
3. ضعي فطيرة في قاعدة صحن مخصص للخبز مدهون بالزبدة. قطعي الشمس إلى شرائح دقيقة واخلطيها مع مزيج السكر الناعم والقرفة.
4. ادھني الفطيرة بربع كمية مزيج الشمس وغطيها بفطيرة أخرى، ثم ادھني بربع آخر من مزيج الشمس. كرري الأمر مع الفطائر الـ 5. رشي بعض السكر الناعم على الطبقة الأخيرة. اخبزها في الفرن على حرارة معتدلة، مدة 30 دقيقة.
5. لتحضري الشراب، اخلطي كوباً من عصير الشمس المعلب مع عصير الليمون وبشر البرتقال ومربي الشمس، في قدر صغير على حرارة معتدلة. اغلي المزيج ثم خففي الحرارة واطهيه مدة 5 دقائق. قدّميه إلى جانب الفطائر.

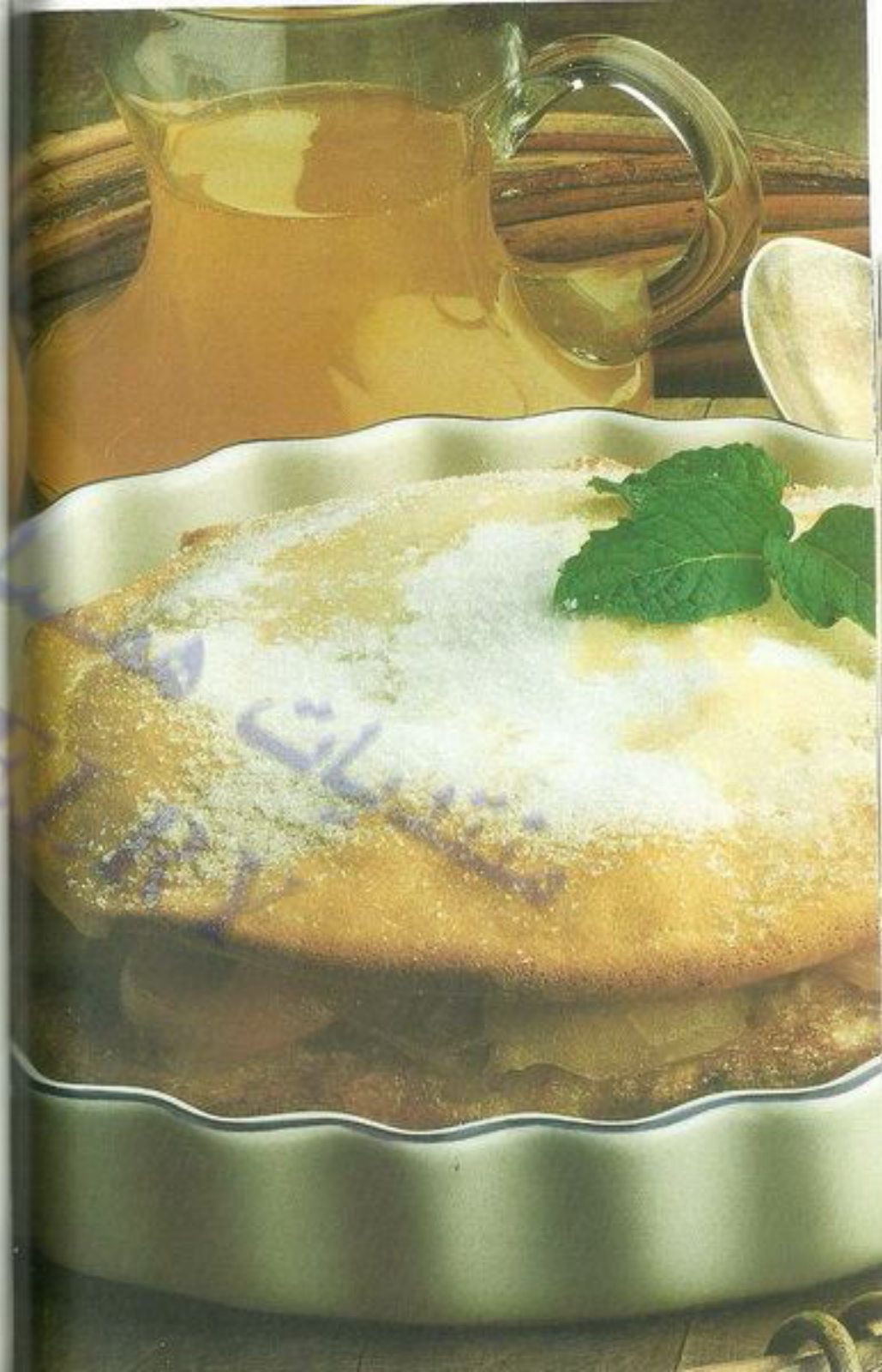
له أشخاص

## نصيحة الطاهي:

يمكنك تحضير هذه التحلية اللذيذة، بالإجاص عوضاً عن الشمس.

## المقادير

- < كوب ونصف من الطحين مع الخميرة
- < ملعقتان كبيرتان من سكر الكاسترد
- < بيضة واحدة مخفوقة خففاً خففاً
- < كوب ونصف من الحليب
- < 30 غ من الزبدة المذابة
- الحشو
- < 825 غ من أنصاف لمار الشمس المعلبة والصفراء.
- احفظي بالعصارة
- < نصف كوب من السكر الكاسترد
- < ملعقة كبيرة من القرفة
- الشراب
- < 3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الطازج
- < ملعقة كبيرة من بشر البرتقال
- < ملعقتان كبيرتان من مربى الشمس
- < سكر كاسترد إضافي للزينة



# كروكيه الشوكولاته

chocolate fritters

■ ■ ■ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 20 دقيقة

## المقادير

## طريقة التحضير

1. اخلطي فتات الكعك مع الكاكاو والشوكولاته المذابة والكرème، بواسطة الخلاط. اضغطي المزيج على قاعدة صينية للخبز مدهونة بالقليل من الزيت وأطرافها. ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.
2. حضري العجينة في هذه الأثناء. اخلطي مسحوق الكاسترد مع القرفة والحليب بواسطة الخلاط. غطي المزيج وبرّديه إلى أن يصبح جاهزاً للتقديم.
3. اقطعي مزيج الشوكولاته إلى مثلثات وغلّفيها بالعجينة ثم اقليها إلى أن تصبح ذهبية اللون. دعها تجفّ على ورق ممتص للدهون.

تكفي لـ 2 | قطعة

## نصيحة الطاهي:

سخني الزيت جيّداً لتحصلي على عجينة محمّص. في إمكانك التأكد من سخونة الزيت بإلقاء ملعقة صغيرة من العجينة فيه وروية لونها يتحوّل ذهبياً، في ثوان قليلة.



# كروكيه البرقوق plum fritters

□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 15 دقيقة

## طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين وطحين الذرة والسكر والقرفة في وعاء كبير، واصنعي حفرة في الوسط، اسكي فيها المزيج تدريجاً وامزجيه مع المكونات على أن تحسلي على عجينة لينة.
2. اغمسي حبات التمر في العجينة مستخدمة سبخاً معدنياً إلى أن تتغلف الحبات جيداً. اغمرها بالزيت الساخن واقليها إلى أن تصبح ذهبية اللون بمعدل 4 حبات في المرة الواحدة. دعها تجف على ورق ممتص للدهون.
3. اخلطي الكاسترد والكريمة في وعاء صغير. ضعي قليلاً من المزيج في كل صحن من صحن التقديم. صفي فوقه 3 أو 4 حبات من البرقوق، ورشي عليها قليلاً من السكر الناعم.

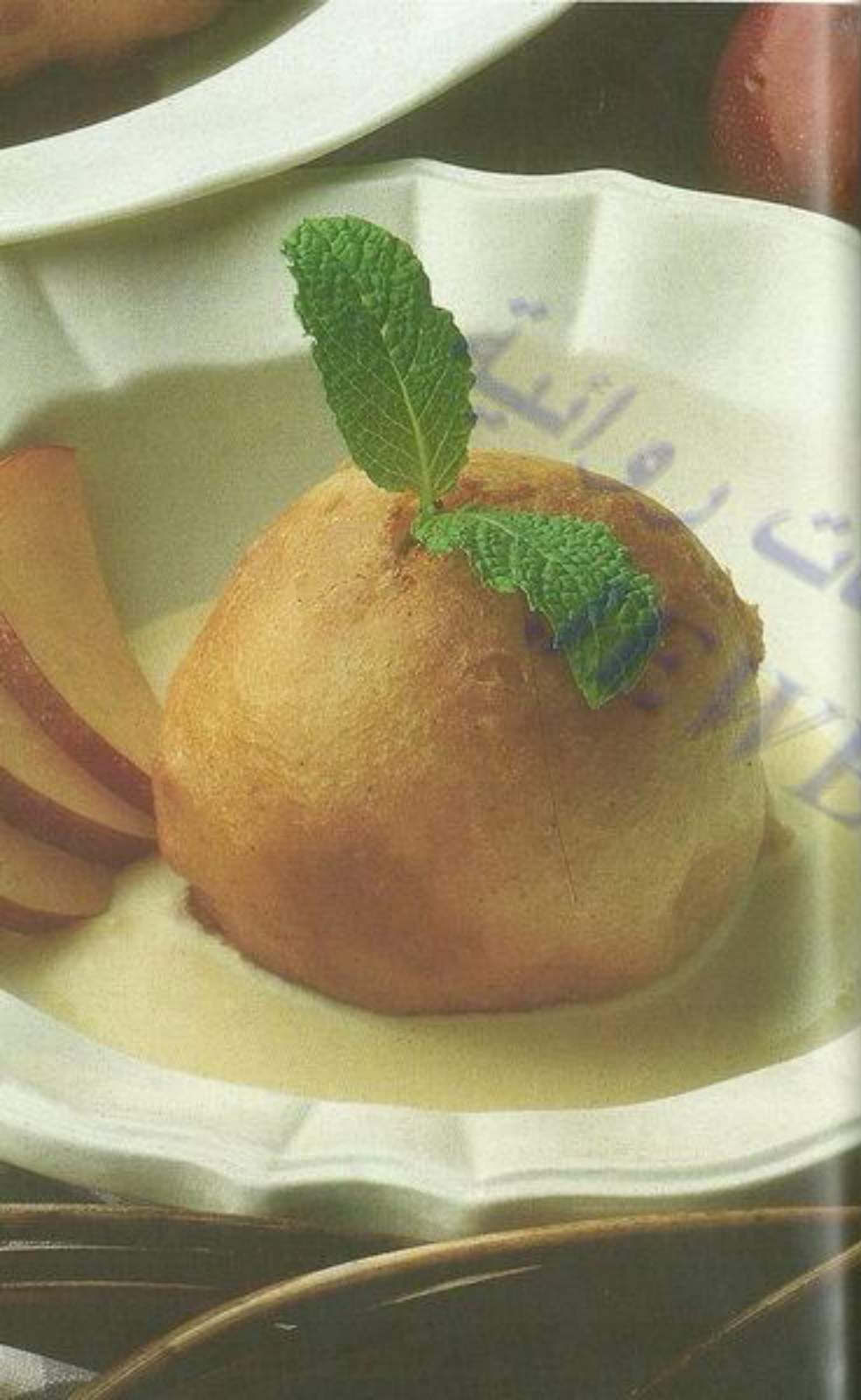
ل4 . 6 أشخاص

## المقادير

- < ثلث كوب من الطحين مع الخميرة
- < ثلث كوب من طحين الذرة
- < ملعقة كبيرة من سكر الكاسترد
- < نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- < ثلاثة أرباع كوب من الحليب
- < 16 حبة من البرقوق
- < زيت للقلي
- < كوب من الكاسترد
- < نصف كوب من الكريمة المكثفة
- < رشّة من السكر الناعم

## نصيحة الطاهي:

احرصي على أن تكون حبات البرقوق صلبة لكيلا تنكسر في أثناء طهيها.



miniature

cream horns

## الصفيرة الصغيرة

لفائف الكريمة

■□□ | مدة الطهي: 10 دقائق - مدة التحضير: 15 دقيقة

### طريقة التحضير

1. اقطعي العجينة شرائح بسماكة 1 ستم على طول الشريحة. ادهني 4 من الأقماع البلاستيكية للزينة بالقليل من الزبدة ولغي على كل واحد منها شريحة من العجينة، بادئة بالطرف الصغير، واضغطي عليها برفق.

2. صفي الشرائح على صينية للخبز مدهونة بالقليل من الزبدة، واخبزيها في فرن على حرارة معتدلة مدة 10 دقائق أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.

3. اخفقي الكريمة مع السكر البودرة ومسحوق الكاكاو والشراب المحلي، إلى أن تصبح مزدوجة الحجم. ضعها في البراد.

4. اخرجي العجينة من القمع برفق ودعيها لتبرد. عندما تبرد تماماً، ضعي مزيج الكريمة في لفائف العجينة وقدميها فوراً.

تكفي ل20 لفافة

### نصيحة الطاهي:

إنها وصفة سهلة جداً لاجتماع بعد العشاء أو وقت شرب الشاي.

### المقادير

- < شريحة من العجين المتفخ
- < كوب من الكريمة الثقينة
- < ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم
- < ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
- < ملعقة كبيرة من الشراب المحلي بنكهة القهوة





■ ■ □ | مدة الطهي: 20 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

## المقادير

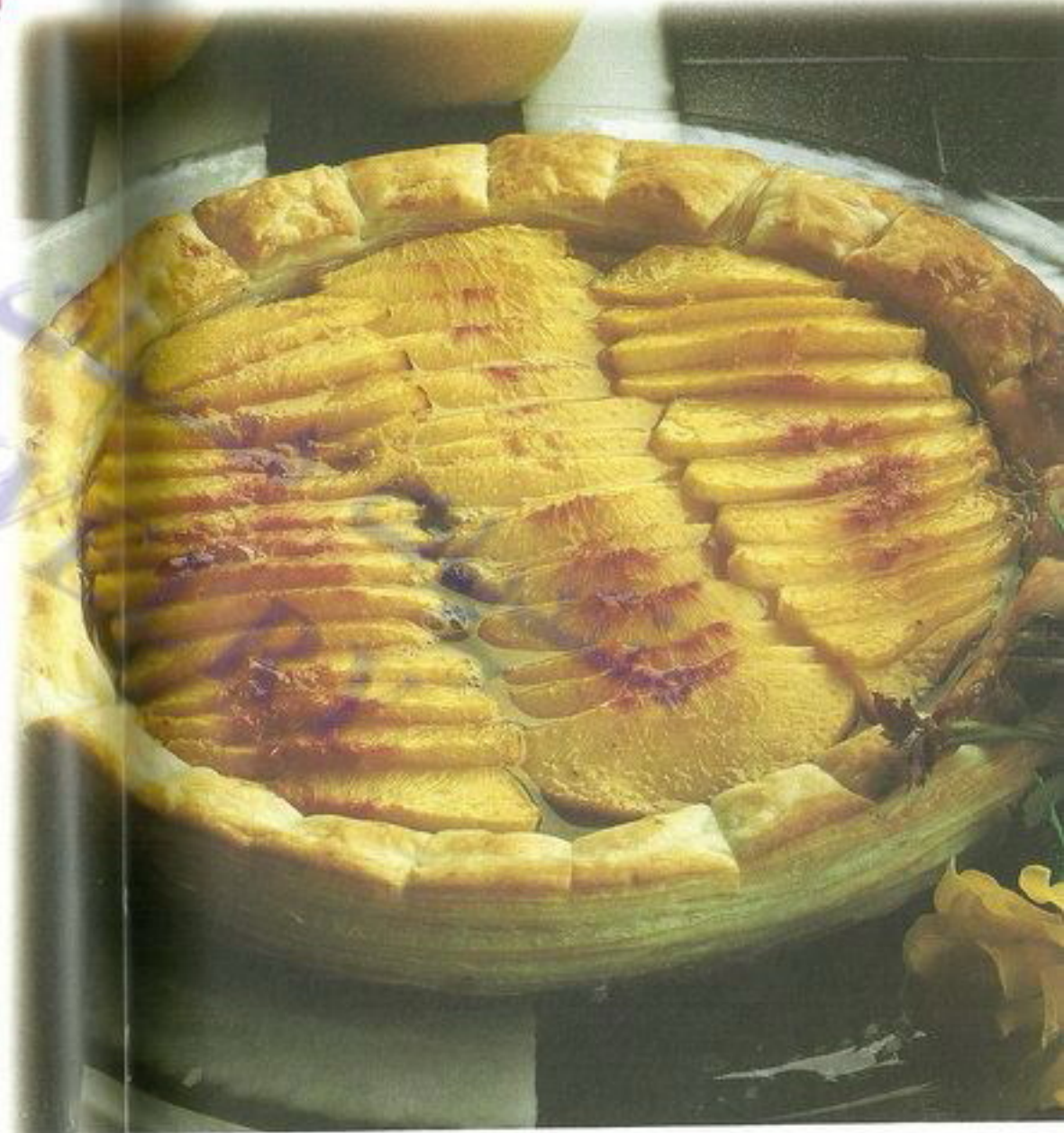
## طريقة التحضير

1. اقطعي شريحة واحدة من العجينة بشكل دائرة قطرها 23 سنتيم، واقطعي العجينة الثانية إلى شرائح طولية بطول 1 سنتيم ونصف السنتم. ادھني أطراف العجينة الدائرية بالماء.
2. اضغطي بلطف شريحة طولية إلى أطراف العجينة الدائرية بأصابعك. أكملها بواسطة باقي الشرائح هذه العملية إلى أن يتكوّن لديك عدة طبقات عند استخدامك الشرائح بأكملها.
3. اقطعي الدراق إلى شرائح دقيقة. ادھني قعر العجينة بالمربي. ضعي الشرائح فوقها. ادھني سطحها بالمربي المذاب واخبزيها في الفرن على حرارة معتدلة مدة 20 دقيقة.

لـ 8 أشخاص

## نصيحة الطاهي:

لتحسني الطبق، ادھني الترتة بطبقة أخرى من المربي بعد إخراجها من الفرن.



chocolate

فطيرة رقاكات

chips pastry pie الشوكولاته

□□□ | مدة الطهي: 15 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

### طريقة التحضير المقادير

1. اقطعي، من كل شريحة من العجينة، دائرة < 3 شرائح من العجين بقطر 22 سنتيم، وادهنيها ببياض البيض، ثم اخبزها في صوانٍ مدهونة بالزبدة على حرارة معتدلة مدة 15 دقيقة أو إلى أن تصبح ذهبية اللون.
  2. اخفقي الكريمة مع خواص الوانيللا وبشر الشوكولاته والسكر الناعم إلى أن تصبح كثيفة.
  3. عندما تبرد العجينة، اجمعها بكريمة الشوكولاته. رشي عليها السكر الناعم والكاكاو للزينة.
- .....  
لـ 8 أشخاص
- < الوانيللا  
< نصف كوب من الشوكولاته المرة المشورة  
< ربع كوب من السكر الناعم  
< كمية إضافية من السكر الناعم للزينة  
< كاكاو للزينة

### نصيحة الطاهي:

إذا رغبت في أن تكون الحشوة غنية بالمكونات، أضيفي إليها نصف كوب من الجوز المحمص والمفروم.



# فطيرة الإجاص

pear

and blackberry pie والتوت الأسود

□□□ مدة الطهي: 30 دقيقة - مدة التحضير: 20 دقيقة

المقادير

- < 225 غ من الطحين الكامل
- < 100 غ من الزبدة الباردة المقطعة إلى مكعبات
- < 30 غ من سكر الكاسترد
- < ملعقتان أو ثلاث ملاعق من الماء الثلج
- < 4 حبات كبيرة من الإجاص المقشر والمنزوع البذور والمقطع
- < 3 ملاعق كبيرة من سكر الكاسترد
- < ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- < كوبان من التوت الأسود
- < ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
- < سكر ناعم للزينة

طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين والسكر والزبدة في خلاط إلى أن يشبه المزيج الفتات الصغير. انقلي المزيج إلى وعاء واخلطيه بالماء بواسطة سكين واعجنه إلى أن تلمسك العجينة. غلفي هذه العجينة ودعيها في البراد، مدة 30 دقيقة.
2. رتبي شرائح الإجاص في صحن قطره 20 ستم ورشي عليها السكر وعصير الليمون. ضعي التوت الأسود فوق الشرائح ورشي عليها القرفة.
3. لفي العجينة واقطعيها دوائر قطرها 20 ستم. حددي الأطراف بواسطة سكين، لكن احرصي على عدم قطعها. ضعي دوائر العجينة فوق التوت الأسود واخبزيها في الفرن على حرارة عالية مدة 10 دقائق، ثم خففي الحرارة لتصبح معتدلة واخبزيها، مدة 20 دقيقة إضافية.
4. لتقدمي الطبق، اقطعي العجينة إلى شرائح، وضعي بعض الفواكه على طبق التقديم، وضعي فوقها الشرائح، ثم رشي السكر الناعم.

لـ 8 أشخاص

نصيحة الطاهي:

يمكنك تقديم هذه التحلية مع العصير المنعش.



■□□ | مدة الطهي: 5 دقائق - مدة التحضير: 25 دقيقة

### المقادير

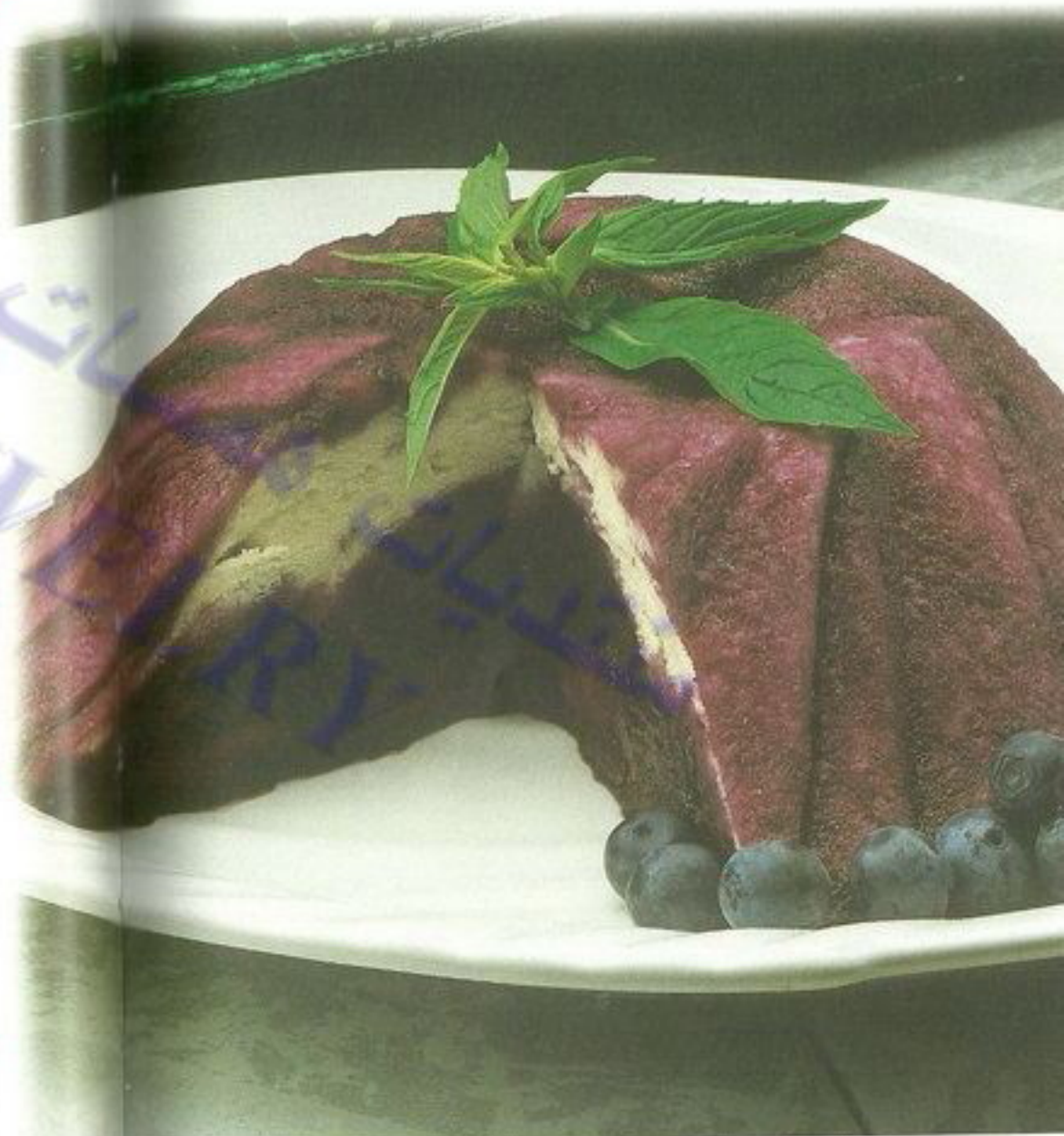
### طريقة التحضير

1. ابشري الخبز لتنزعي عنه القشرة الخارجية ثم قطعيه إلى شرائح بحجم 1 سنتم ونصف. ضعي، في قالب للبودنغ بسعة 4 أكواب، شرائح الخبز واضغطيها برفق واطركي بحالاً واسعاً في الأعلى.
2. اخلطي الثوت والسكر وعصير الليمون والشراب المخلّى في قدر على حرارة معتدلة. دعها تغلي على حرارة خفيفة مدة 5 دقائق، ثم صفي الخليط مع الاحتفاظ بحبات الثوت وبالشراب.
3. اسكبي كمية قليلة من الشراب فوق الخبز، ثم ضعي الثوت في الوسط. ضعي فوق ذلك الكمية الباقية من الخبز واسكبي القليل من الشراب، محتفظة بربع الكوب منه للتقديم.
4. غطي البودنغ بورق الألومنيوم ووضعي فوقها ثقلاً واطركيها ليلة كاملة. قومي، عند التقديم، بإخراج البودنغ من القالب وادهنيها بالباقي من الشراب ثم زينيها بالنعنع.

لده أشخاص

### نصيحة الطاهي:

ننصحك بتقديم هذه التحلية مع المثلوجات بنكهة الواينللا.





bread

pudding with dates

# بودنغ الخبز مع التمر

□□□ | مدة الطهي: 40 دقيقة - مدة التحضير: 15 دقيقة

## طريقة التحضير

1. ابشري القشر عن الخبز واقطعيه إلى مربعات بحجم 1 سنتيم ونصف. اخفقي البيض مع السكر إلى أن يتكثف المزيج. أضيفي بشر الليمون والكرème والحليب والقرفة. أضيفي الخبز إلى المزيج واخلطي جيداً ثم اتركيه ينتقع، مدة 10 دقائق.
2. أضيفي التمر واسكبي المزيج في صحن مقاوم للحرارة، واخبزي على حرارة معتدلة، مدة 30 إلى 45 دقيقة أو إلى أن تنضج العجينة.

لـ 8 أشخاص

## المقادير

- < رغيف من الخبز البانت
- < 4 بيضات
- < نصف كوب من سكر الكاسترد
- < ملعقتان كبيرتان من بشر الليمون الطازج
- < كوبان من الكرème الكثيفة
- < ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- < 150 غ من التمر المنزوع النوى والمقطع

## نصيحة الطاهي:

استبدلنا، بالزبيب، التمر، في هذا الطبق الكثير الكرème من النسخة التقليدية لبودنغ الخبز. يمكنك تقديم صلصة الكارميل إلى جانبه.



■ ■ ■ | مدة الطهي: ساعة و 40 دقيقة - مدة التحضير: 35 دقيقة

المقادير

- كوبان ونصف من الطحين الكامل
- ربع كوب من السكر الناعم
- 185 غ من الزبدة المقطعة إلى مكعبات
- ثلث كوب من الماء البارد
- 6 حبات كبيرة من التفاح المقشر والمنزوع البذور والمقطع إلى شرائح
- نصف كوب من الكشمش
- 4 ملاعق كبيرة من سكر الكاسترد
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ربع كوب من القرنفل المطحون
- بياض بيضة واحدة

طريقة التحضير

1. اخلطي الطحين والسكر والزبدة في الخلاط إلى أن يتماسك المزيج وبشبه فتات الخبز. انقلي المزيج إلى وعاء كبير. أضيفي الماء البارد إلى الخليط ليصبح متماسكاً.
2. اعجنني ثلثي العجينة على سطح مرشوش بالطحين، وابسطيها لتغطي مسحتها قعر قالب دائري الشكل قطره 20 سنتيم، واضغطي الأطراف برفق.
3. ضعي شرائح التفاح في قدر من الماء على حرارة معتدلة، ودعيها تغلي إلى أن تصبح طرية. صفي الشرائح ودعيها تبرد في حرارة الغرفة. املئي العجينة بالتفاح والكشمش ورشي الباقي من السكر والقرنفل والقرفة.
4. ابسطي باقي العجينة وادهني أطرافها ببياض البيض وغطي بها الفطيرة ثم اضغطي الأطراف لتغلق.
5. اصنعي بعض الخطوط على سطح الفطيرة وادهنيها بالباقي من بياض البيض، ثم رشي السكر الكاسترد. اخبزي على حرارة معتدلة مدة ساعة. دعيها لتبرد، مدة 30 دقيقة قبل تقديمها.

لـ 6 أشخاص

نصيحة الطاهي:

من المهم أن تصفي التفاح لتتفادي هبوط العجينة في أثناء الخبز.

