

أطايب الصيف.. حلوة ومنعشة



«حضري أشهى أطباق المثلجات بمكوّنات قليلة وفي لحظات معدودة..
- الفراولة المنقوعة بالسكّر مع بسكويت زبدة الفول السوداني والماسكاربوني بنكهة الفانيليا

(الكمية تكفي 4 أشخاص)
تمتّعِي بأحلى أيام الصيف من خلال هذا الطبق الشهي الذي يجمع في مكوّناته بينزبدة الفول السوداني والفراولة اللذيذة!

- المقادير:

250 غراماً من حبّات الفراولة المقطّعة إلى 4 أجزاء.

5 ملاعق كبيرة من السكّر.

كوب من جبنّة ماسكاربوني.

عودان من الفانيليا.
نصف كوب من السكّر البودرة.

4 قطع من بسكويت زبدة الفول السوداني

- طريقة التحضير:

- 1- ضعي قطع الفراولة في وعاء وانثري فوقها السكر العادي، ثم إتركها في مكان دافئ لمدة 10 دقائق.
- 2- في وعاء آخر إستخرجي البذور من عودي الفانيليا وإخفقيها مع جبة الماسكاربوني والسكر البودرة.
- 3- أسكبي الفراولة في 4 زبديات صغيرة، وضعي فوقها ملعقة كبيرة من خلطة الماسكاربوني.
- 4- قدّمي الزبديات مع قطع البسكويت المصنوعة من زبدة الفول السوداني.

- بوظة الفانيليا مع الشوكولاتة المقرمشة والتين الطازج:

(الكمية تكفي 4 أشخاص)

حضّري هذه البوظة الشهية في المناسبات الخاصّة وأعياد الميلاد، وقدّميها في كؤوس طويلة لتضفي عليها رونقاً مميزاً..

- المقادير:

- 250 غراماً من حبات التين المقطّعة إلى 4 أجزاء.
- 250 غراماً من الميرانغ المطحونة.
- 250 غراماً من البراونيز المطحونة.
- 150 غراماً من رقائق الشوكولاته الداكنة.
- 4 ملاعق كبيرة من البوظة بنكهة الفانيليا.
- 400 مللتر من الكراميل أو من صلصة الشوكولاته الجاهزة.

- طريقة التحضير:

- 1- وزّعي قطع التين بالتساوي على 4 كؤوس طويلة وغطّيها بطبقة من فتات الميرانغ، ثمّ بطبقة من فتات البراونيز، وأتبعيها بطبقة من رقائق الشوكولاته الداكنة.
- 2- أضيفي ملعقة كبيرة من بوظة الفانيليا إلى كلّ كأس، ثمّ اسكبي فوقها الكراميل أو صلصة الشوكولاته الجاهزة.

3- زيّني الكؤوس بالأزهار الملوّنة وقدّمها لأفراد عائلتك.

- الشمّام المثلّج مع الحبق

(الكمية تكفي 6 أشخاص)

جرّب بي هذا الطبق المنعش، وقدّمه بارداً لتدليلي أفراد عائلتك بعد وجبة الغداء، أو لتنعشي ضيوفك في الأمسيات الصيفية الحارّة.

- المقادير:

حبّة من الشمّام كوبان من الماء
كوب من السكر ملعقة كبيرة من عصير الحامض

5 أوراق من الحبق الطازج

- طريقة التحضير:

1- قشّري حبّة الشمّام ونطّف فيها من البذور، ثمّ قطّعيها إلى مكعبات وضعيها جانباً.

2- لتحضري القطر، ضعي الماء والسكر في قدر على النار وحرّكي المزيج جيداً إلى أن يغلي ويزوب السكر تماماً، ثمّ دعيه جانباً كي يبرد.

3- ضعي الشمام وعصير الحامض وأوراق الحبق الطازجة في الخلّاط الكهربائي وأضيفي إلى المزيج القطر ثمّ أخلطي المكونات جميعها إلى أن تحصلي على مزيج متماسك.

4- أسكبي المزيج في صينية وضعيه في الثلاجة حتى يجمد.

5- ضعي 6 أقداح صغيرة فارغة في الثلاجة قبل التقديم.

6- أخرجي المزيد المثلّج من الثلاجة واكشطيه بواسطة شوكة للحصول على ثلج صغيرة، ثمّ اسكبيها في الأقداح الصغيرة الباردة وزينّيها بأوراق الحبق قبل أن تقدّميها لضيوفك.

- كعكة بوظة الكيوي مع حلوى البسكويت بالعسل

(الكمية تكفي 8 أشخاص)

فاجئي أحبائك بقلب مميّز من الحلوى الصيفية المنعشة، وأدهشهم بمذاقه الحلو اللذيذ وبطريقة تقديمه الأنيقة والمميّزة.

- المقادير:

لتران من البوطة بنكهة الفانيليا

250 غراماً من حبّات الكيوي المقشرة والمقطّعة إلى 4 أجزاء

كوب من العسل

150 غراماً من حلوى البسكويت بالعسل

بعض حبات العنب للتزيين

- طريقة التحضير:

1- ضعي البوطة في وعاء واخفقيها بملعقة خشبية حتى تصبح طريّة.

2- أضيفي إليها الكيوي والعسل وحلوى البسكويت بالعسل المطحونة ثمّ اخلطي المزيج.

3- مدّي ورقة من النايلون في قالب للحلوى، واسكبي المزيج في القالب، ثمّ ضعيه في الثلاجة لمدة 3 ساعات حتى يجمد.

4- عند التقديم، زيّني القالب بقطع الكيوي وحلوى البسكويت بالعسل المطحونة وحبّات العنب.

- مثلجات الرواند والكاسترد

(الكمية تكفي 4 أشخاص)

بالرغم من أنّ معظم السيدات العربيات يتردّدن في استخدام أضلع الرواند في أطباقهنّ، إلا أنك ستُفاجئين بالنتيجة عندما تحصّرين هذه الوصفة!

- المقادير:

200 غرام من أضلع الرواند

80 غراماً من السكر عصير حبّة من الحامض
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

لتر من بوظة الفانيليا
4 قطع من البسكويت بالزبدة

- طريقة التحضير:

- 1- أفرمي أضلع الراوند فرماً ناعماً.
- 2- ضعي أربعة أكواب فارغة في الثلاجة كي تبرد.
- 3- ضعي الراوند والسكر وعصير الحامض والزنجبيل المطحون في قدر عميقة، واطهي المزيج على النار إلى أن يصبح الراوند طرياً.
- 4- ضعي البوظة في وعاء واخفقيها بملعقة خشبية حتى تصبح طرية، ثمّ أضيفي إليها الراوند واخلطي المزيج جيّداً.
- 5- وزّعي الخليط على الأكواب الباردة، وزيّني كل كوب بقطعة من البسكويت قبل التقديم.►