كيك جوز الهند بالفاكهة مع صلصة الشوكولاتة

المقاديـــــــر: - 1¼ كوب من الزبدة. - 5 بيضات. - 3 أكواب من جوز الهند المبشور. - ½ كوب من الحليب. - 1 كوب من الدقيق. - 1 ملعقة صغيرة من البيكنج بودر. - ½ ملعقة صغيرة من القرفة. - مشمش – خوخ قطع صغيرة. للتقديم: صلصة شوكولاتة بجوز الهند. الطريقـــــة: - يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يعد قالب فرن دائري مجوف من الداخل ويدهن بقليل من الزبدة ويرش بالدقيق مع التخلص من الزائد. - تخفق الزبدة في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة. - يضاف البيض تدريجياً (واحدة تلو الأخرى) مع الاستمرار في الخفق. - يضاف جوز الهند والحليب إلى خليط البعض مع الاستمرار في الخفق حتى يتجانس. - يخلط الدقيق، البيكنج بودر والقرفة ويضاف تدريجياً مع التقليب حتى تتجانس المكونات. - تضاف الفواكه (خوخ – مشمش) وتقلب بخفة مع الخليط باستخدام ملعقة خشبية. - يصب العجين في القلب المعد ويخبز في الفرن نحو 30 دقيقة أو حتى تمام الخَبز. - يقلب الكيك على شبكة معدنية ويترك حتى يبرد. - يوضع الكيك في طبق التقديم ويرش بالسكر البودرة، ويقدم مع صلصة الشوكولاتة بجوز الهند. · تحضر صلصة الشوكولاتة بجوز الهند بتسخين كريمة جوز الهند حتى الغليان، ثمّ تضاف قطع الشوكولاتة (البيضاء أو الداكنة – حسب الرغبة) مع التقليب حتى تسيل الشوكولاتة وتتجانس الصلصة.