الجاتوه الخفيف مع الفراولة والشوكولا

المقاديـــــر:

الكمية تكفي 8 إلى 12 شخصاً

كوبان ونصف الكوب من الدقيق المتعدد الاستعمالات

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر. 3 بيضات في حرارة الغرفة. 6 ملاعق طعام من الزبدة في حرارة الغرفة كوب وثلثا الكوب من السكر كوب من الحليب رشة ملح رشة فانيلا.

الصلصة:

200غ من الشوكولا. كوب من الكريما الطازجة 25غ من الزبدة.

للزينة:

كوب من الفراولة المقطّعة، كوبان من الكريما الطازجة المخفوقة. ملعقتا طعام من السكر. طريقة التحضير: يدهن قالب جاتوه دائري قطره 26 إلى 28 سم، له فتحة في وسطه، بالزيت ويرش فوقه الدقيق. تخفق الزبدة مع السكر لتصبح ناعمة وقشدية. يضاف إليها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويتابع الخفق. يضاف الحليب ويتابع الخفق. يخلط الدقيق مع الباكينغ باودر والفانيلا والملح. ثم يضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض للحصول على مزيج متجانس. يسكب هذا المزيج في قالب الجاتوه ويخبز في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت لمدة 35 دقيقة تقريباً أو حتى يخرج عود الأسنان المغروز فيه نظيفاً ويصبح سطح الجاتوه ذهبياً. يخرج الجاتوه من الفرن. ليبرد. يقطع الجاتوه أفقياً إلى طبقتين. يحشى الجاتوه بالكريما المخفوقة مع السكر (باستعمال كيس حلويات له رأس معدن زخرفي). تغطى الطبقة الثانية من الجاتوه بغاناش الشوكولا. يزين الجاتوه بالفراولة المقطّعة لملء الفتحة التي وسطه. يحفظ الجاتوه في الثلاجة. - تحضير غاناش الشوكولا: تُسخن الكريما الطازجة. تضاف إليها الشوكولا السوداء المفرومة وتخلط معها حتى تذوب الشوكولا. تضاف الزبدة ويخلط المزيج. حين تصبح الصلصة فاترة وقابلة للسكب، تسكب فوق الجاتوه وتترك لتسيل على حوافه.