كيك بحشو كريمة الشوكولاتة

المقادير:

8 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 كوب من السكر

1 صفار بيض

3 بيضات

2 كوب من الدقيق

2 ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

8/1 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

¾ كوب من اللبن الرائب

للحشو:

2 كوب من الحليب

3 ملعقة كبيرة من النشاء

½ 2 كوب من الزبدة اللينة القطع

6 ملاعق كبيرة من السكر

¼ ملعقة صغيرة من الملح

4 صفار بيض

½ كوب من الشوكولاتة الداكنة

½ 1 كوب من الكريمة اللباني

½ كوب من الشوكولاتة البيضاء

للتزيين:

شوكولاتة بيضاء سائلة

شرائح شوكولاتة بيضاء وشوكولاتة داكنة

الطريقة:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 170 مئوية.
- يدهن قالب كيك دائري (مقاس 28 سنتيمتراً) بقليل من الزبدة ويرش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد (أو يبطن بورق زبدة).
- تخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة.
- يضاف صفار البيض والبيض تدريجياً مع الاستمرار في الخفق.
- تخلط المكونات الجافة، ثمّ تضاف إلى الخليط تدريجياً مع الاستمرار في الخفق.
- يضاف اللبن الرائب مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.
- يصب خليط الكيك في القالب.
- يخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- يترك الكيك ليبرد قليلاً، ثمّ يقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً قبل التزيين.

للحشو/ الشوكولاتة الداكنة:

- يوضع الحليب (1/2 1 كوب) في إناء عميق على نار متوسطة.
- يذاب النشاء في الكمية المتبقية من الحليب، ثمّ يضاف إلى الحليب مع الاستمرار في التقليب، ثمّ يترك ليبرد قليلاً (يمكن تكون كتل في حالة ترك النشاء ليبرد تماماً).
- تخفق الزبدة مع السكر في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة.
- يضاف صفار البيض والملح مع الاستمرار في الخفق.
- تضاف الشوكولاتة الداكنة وخليط الحليب مع الاستمرار في الخفق حتى تتداخل المكونات.

للحشو/ الشوكولاتة البيضاء:

- توضع الكريمة في إناء على نار متوسطة، وتضاف الشوكولاتة البيضاء مع الاستمرار في التقليب حتى تذوب الشوكولاتة تماماً.

لتزيين الكيك:

- يقسم الكيك إلى ست طبقات عرضية.
- توضع الطبقة الأولى في طبق التقديم، ثمّ يوضع 1/3 مقدار الحشو من الشوكولاتة الداكنة وتساوى حتى تغطي كلّ الطبقة.
- توضع الطبقة الثانية فوق الحشو، ثمّ يوضع ½ مقدار الحشو من الشوكولاتة البيضاء وتساوى حتى تغطي كلّ الطبقة.
- تكرر الطريقة نفسها على التوالي.
- يغطى سطح الكيك والجوانب بالشوكولاتة السائلة البيضاء وتساوى، وتزين بشرائح الشوكولاتة الداكنة والبيضاء، وتقدم.