

كيك جناش الشوكولاتة والمانجو



المقادير:

للكيك:

6 بيضات

1 كوب من السكر

4 ملاعق كبيرة من الزبدة

$\frac{2}{3}$ كوب من الدقيق

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

$\frac{2}{3}$ كوب من الكاكاو البودرة

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الفانيليا

للجناش:

2 كوب من الكريمة اللباني

3 أكواب من الشوكولاتة الطبخ المبشورة

للحشو:

2 شريحة من الجيلاتين

1 كوب من الماء

½ 1 كوب من عصير المانجو الطازج

½ 1 عصير من الباشون فروت الطازج.

الطريقة:

للكيك:

يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.

تُدهن صينية فرن دائرية مقاس 28 بقليل من الزبدة، ثم تُرش بالدقيق (مع التخلص من الزائد).

يُخفق البيض مع الفانيليا، السكر والزبدة بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة ليضع دقائق حتى يُصبح هوائياً ويتضاعف حجمه.

يُنخل الدقيق مع البيكينغ بودر والكاكاو.

يُضاف خليط الدقيق إلى خليط البيض المخفوق تدريجياً، مع التقليب بخفة (باستخدام ملعقة خشبية) في اتجاه واحد حتى تتجانس المكونات.

يُصب عجين الكيك في الصينية المعدة، تُخبز في الفرن (على الرف الأوسط) لنحو 35 دقيقة أو حتى تمام النضج.

يُترك الكيك جانباً ليبرد تماماً قبل التقطيع.

للجناش:

تُوضع الكريمة في إناء عميق على نار متوسطة وتُترك حتى تبدأ في الغليان.

تُخفف الحرارة وتُضاف الشوكولاتة تدريجياً مع التقليب حتى تذوب.

يُرفع الخليط عن النار ويترك جانبا ليبرد تماما ويتماسك.

للحشو:

يُذاب الجيلاتين في الماء ثم يُضاف عصير المانجو والباشون فروت مع التقليب ويترك الحشو جانبا حتى يغلظ قوامه ويصبح مثل الجيلي.

لعمل الكيك:

يُقسم الكيك عرضيا باستخدام سكين حاد إلى ثلاث طبقات متساوية.

تُوضع طبقة من الكيك في طبق التقديم، تُغطى بكمية مناسبة من حشو المانجو والباشون فروت.

تُوضع طبقة أخرى من الكيك ثم طبقة من جناش الشوكولاتة يليها الطبقة الأخيرة من الكيك.

تُوضع طبقات الكيك في البراد (الثلاجة) لقرابة ساعة حتى يتماسك حشو المانجو.

يُخرج الكيك من البراد يُغطى من أعلى ومن الجوانب بالجناش بحيث يُغطيه تماما مع وضع كمية في كيس حلواني للتزيين.

يُزين سطح الكيك ويُعاد إلى البراد لنصف ساعة ثم يُقدم.