

## جاتوه الشوكولا



الكمية تكفي 12 شخصا

المقادير:

180غ من الشوكولا السوداء نصف الحلوة

كوب وثلاثة أرباع الكوب من الماء المغلي

كوب وربع الكوب من مسحوق الكاكاو

كوبان من الدقيق المتعدد الاستعمالات

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ صودا

ربع ملعقة صغيرة من الملح

كوب وربع الكوب من الزبدة غير المملحة في حرارة الغرفة

كوب وثلاثة أرباع الكوب من السكر الأسمر

4 بيضات كبيرة في حرارة الغرفة

رشة فانيلا

ثلاثة أرباع الكوب من شرائح اللوز.

الحشوة:

كوبان ونصف الكوب من الزبدة الطرية غير المملحة

كوبان من السكر الأسمر

نصف كوب من مسحوق الكاكاو

رشة فانيلا

ربع كوب وملعقتا طعام من الحليب

200غ من الشوكولا السوداء المذوبة الطبقة العلوية

100غ من الشوكولا المذوبة ممزوجة مع 3 ملاعق طعام من الزبدة.

التحضير:

يُحمى الفرن للدرجة 350 فهرنهايت. يدهن قالبا جاتوه فطرهما 26 سم بالزبدة ويطن قعر كل منهما بورق البرشمان.

توضع الشوكولا في قدر ويسكب فوقها الماء المغلي. يوضع القدر جانبا لمدة 5 دقائق حتى تذوب الشوكولا.

يضاف إليها مسحوق الكاكاو ويحرك المزيج جيدا ثم يترك جانبا حتى يبرد في حرارة الغرفة.

في وعاء صغير، يخلط الدقيق مع الباكينغ صودا والملح. وفي وعاء آخر، تخفق الزبدة مع السكر الأسمر لمدة 4 إلى 5 دقائق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى الحصول على مزيج خفيف وقشدي. يضاف بعدها البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، مع ضرورة الخفق جيدا بعد كل إضافة. تضاف من ثم الفانيلا، وبعدها المكونات الجافة ونصف كمية مزيج الشوكولا. يخفق الكل جيدا للحصول على مزيج متجانس.

يضاف بعدها ما تبقى من مزيج الشوكولا ويخفق الكل جيدا.

يوزع مزيج الجاتوه بالتساوي على القالبين ويخبز كل واحد منهما لمدة 30 إلى 40 دقيقة. يوضع قالباً الجاتوه المخبوزان فوق مصبغات حديدية وتترك لتبرد تماما.

تحضير الحشوة:

تذوب الشوكولا وتترك جانباً حتى تبرد تماماً. تخفق الزبدة حتى تصبح قشدية.

في وعاء آخر، يخلط السكر مع الكاكاو.

يضاف ثلث هذا الخليط إلى الزبدة.

تضاف بعدها الفانيلا مع بقية مزيج الكاكاو والحليب. يخفق الكل جيداً للحصول على مزيج متجانس وقشدي. تضاف أخيراً الشوكولا المذوبة والباردة.

لإعداد الجاتوه:

توضع طبقة من الجاتوه، ويبسط فوقها قسم من حشوة الشوكولا باستعمال ملعقة مسطحة لتمهيد سطحها.

توضع من ثم طبقة ثانية من الجاتوه ويغطى سطح الجاتوه وحوافه بالشوكولا.

توضع الشوكولا المذوبة في كيس حلويات وتسكب في شكل خطوط متعرجة فوق الجاتوه.

تزين حواف قالب الجاتوه بشرائح اللوز.