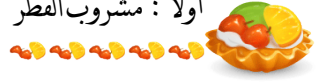




نور الهدى - فلسطين

قبل البدء بتقديم أنواع مختلفة من الحلويات العربية والشامية بالتحديد . . أريد ان أضع بين أيديكن بعض المكونات التي قد تحتاجينها لتحضير أطباق مختلفة . .

أولاً : مشروب القطر



مشروب القطر أو الشيرا :

المقدار : ١ كوب سكر مع كوب ماء ورشة فانيليا تغلى على النار وبعد غليانها يرش ذرة ملح ليمون ورشة فانيليا حتى تتماسك وتغلى قليلاً وتترك لتبرد أو تديفي . .

مشروب القطر لعصافير القطايف : ا كوب سكر مع كوب ماء ورشة فانيليا تغلى على النار وتترك حتى تبرد وتغمس

العصافير في صحون التقديم لمن يرغب . .

ثانياً : الكريمة المخفوقة



باكيت كريمه دريب ويب كبير أو صغير أو أي كريمه عربيه متوفرة : بمقدار نصف كوب كبير . .



□ ملاعق حليب بودرة وفنجان ماء بارد . . أو نصف فنجان حليب سائل للحلويات . .

تحقق جيداً بالخفاقة الكهربائية أو اليد لمدة ربع ساعة أو حتى تتجانس وتماسك وتبدو كما في الصورة . .

ملاحظة □ : البعض يضيف المقادير السابقة ومع ذلك لا تتماسك الخلطة وتبدو شبه سائلة وهنا المشكلة تكمن بزيادة

كمية الماء أو الحليب السائل . . أو ان كمية الكريمه البودرة غير كافية مع مقدار الحليب . . لهذا تضاف الكريمه في الخفاقة

أولاً ثم تضاف كمية الماء على حسب كمية الكريمه . . .

ملاحظة □ :

يوجد كريمه مخفوقة جاهزة يكفي وضع فنجان ماء بارد على المقدار مع التحريك حتى تتجانس وتكون مكثفه . .



ثالثاً : صوص الشوكولاتة



طريقة □ : تقومي بتذويب جلاكسي أو أي نوع شوكولاتة مع مكسرات . . تذوب في حمام ماء على نار هادئة حتى تذوب وفوراً تصب على المقدار . .

طريقة □ :

تذوب ربع قالب زبدة في قدر على نار هادئة حتى لا يحترق .

نضيف ثلاث ملاعق كبيرة كاكاو مع ملعقة صغيرة نسكافيه .

نحرك المزيج حتى يتجانس ، ثم نسكب السكر حوالي ربع كوب . أو حسب الذوق مع استمرار التحريك

نسكب مزيج كويين من الحليب مع ملعقة كبيرة نشا بحيث يكون السائل متجانس مع بعضه . .

نستمر بالتحريك المستمر على نار متوسطة حتى يشخن قوامها ثم ترفع من النار وتبرد .

في حال السرعة وعند امتلاك الوقت الكافي لصنع الصوص بإمكانك شراء الصوص الجاهز من الماركت :



والآن أبدأ معكنّ جولة إلى أطباق مختلفة . .

أطباق القطر

البسبوسة



المقادير :

□ كوب سميد ناعم

□ كوب سكر

علبة قشطة نستلة بيضاء بدون أي نكهة

ملعقة كبيرة باكينج باو در

ملعقة كبيرة جوز هند

م.ص. فانيليا

كوب زيت نباتي

فستق

الطريقة :

تُخلط المقادير الجافة ثم توضع القشطة وتخلط ثم الزيت حتى يتجانس الخليط . .

وتصب على صينية مدهونة بالزيت ونرش الفستق على الوجه للترزين . .

وتوضع في الفرن بعد تدفئته وتوضع حتى تتحمر الاطراف وتصبح لونها ذهبية ثم تحمّر كما في الصورة . .

ثم يصب الفطر عليها مباشرة لتتشرب كافة البسبوسة . .

الهريسة الشامية



كوب سكر

كوب جوز هند ناعم او عادى براحتك

نصف كيلو سميد

معلقة كبيرة بيكنج بودر

علبة زبادى وفي نفس الكوب لبن

نص كوب سمن

مكسرات حسب الرغبة

الطريقة

يخفق السكر واللبن والزبادى في إناء عميق حتى يصبح كالقشطة ثم يضاف نصف كوب السمن و
يضاف السميد والبيكنج بودر إلى الخليط بالتدريج حتى الحصول على عجينة مفتتة وتقلب
نذهن الصينية ثم نفرد السميد ويفرد جيدا ثم تقطع إلى قطع بالسكين وتجمل بالمكسرات على حسب الرغبة
ندخلها فرن على درجة حرارة 180°

هريسة بالقرفة :



بنفس المقادير السابقة لكن يضاف مع الخليط ملعقة كبيرة قرفة بودرة . .

القطائف الشامية



النوع الأول : القطائف الحشوة



المقادير :

□ كوب دقيق أبيض

□/□ كوب سميذ ناعم

□ ملاعق كبيرة سكر

ملعقة كبيرة نشا

ملعقة كبيرة باكيچ باودر مسح

رشة فانيليا

□ كوب ماء دافئ

الحشوة :

قشطة نستلة بيضاء

فستق عادي أو حليبي مخلوط بسكر وجوز هند وقليل من القرفة البودرة تخلط مع بعضها

أو قشطة محضرة مسبقاً . .

طريقة عمل القشطة :

كوب كبير حليب سائل أو ملعقتين حليب بودرة مذوّب بماء

ملعقتين سكر

ملعقتين نشا

توضع على نار هادئة حتى تجمد وتترك لتبرد ثم يتم خلطها بقليل من قشطة نستلة

ثم توضع في الثلاجة حتى تماسك قبل استخدامها . .

الطريقة :

تخاط جميع المقادير الجافة حتى تتجانس . .

يُصب الماء في الخلاط الكهربائي ثم نضيف القليل من الخليط ثم نشغل الخلاط ونضيف باقي المقدار تدريجياً

حتى تماسك وإذا لاحظنا صعوبة في الخاط يضاف القليل من الماء على الخليط ليسهل خلطه . .

ويترك الخليط لمدة ربع ساعة حتى تخمر

ثم يوضع الخليط في ابريق لصبه بسهولة على مقلاة تيفال بعد تسخينها قليلاً أو المقلاة الخاصة بالقطايف والمتوفرة بالسوق أو بما

تسمى بالصاج . .

ملاحظة : تدهن المقلاة أو الصاج بزيت نباتي وينشف بالفين قبل صب القطايف . .



وتحشى بالحشوة المذكورة سابقاً وتغلق أطرافها كالهلال كما هو واضح في الصورة . .

وتقلى حتى يصبح لونها ذهبياً وتقلب في القطر المذكور سابقاً طريقتة حتى تتشرب وتصفى منه . .

النوع الثاني : عصافير القطايف



المقادير :

نفس الطريقة السابقة

الطريقة :

نفس الطريقة السابقة . .

وتوضع حشوة القطايف " القشطة فقط " كما هو واضح في الصورة بنصف هلال أي ان العجينة مغلقة

من طرف واحد . . ويتم تزيينها بخليط الفستق أو أي زينة متوفرة . .

وتغمس مشروب القطر لمن يجب . .

مشروب القطر لعصافير القطايف ذكر بأول الباب . .



□

أصابع زينب





المقادير :

أ 3 كوب طحين

2 كوب سميد

1 كوب زيت زيتون

2 ملعقة كبيرة ينسون مطحون

2 ملعقة كبيرة شومر مطحون

1 ملعقة صغيرة قزحة

1 ملعقة صغيرة كربونات الصوديوم

2 كوب ماء

للقلي زيت ذرة

للتقديم شيرة / شرابات / قطر

الطريقة :

في وعاء الخلاط ضعي الطحين ، السميد ، اليانسون ، زيت الزيتون ، الشومر ، القزحة والبيكربونات ، ثبتي مضرب

التقليب و شغلي لبضع ثواني لتختلط المقادير مع بعضها .

أضيفي الماء ، شغلي □-□ دقيقة على سرعة بطيئة إلى ان تحسلي على عجينة متماسكة (لا تعجني كثيرا .)

غلفي الوعاء ودعيه يرتاح مدة ساعة .

خذي جزء من العجينة بحجم حبة الجوز وشكليها على شكل اصبع ، ضعها على أطراف أصابعك واضغطي بها على

سطح مصفاة بلاستيكية متوسطة الثقوب أو مبشرة إلى ان تتشكل لديك الزخرفة على العجينة . أكمل بقية المقدار .



في مقلاة عميقة سخني الزيت ثم اقلي أصابع زينب إلى ان يصبح لونها ذهبي .

ضعيها في القطر □-□ دقيقة إلى ان تشرب القطر ثم اخرجيها . احتفظي بها في الثلاجة لحين التقديم .

عيش السرايا





المقادير :

خبز توست محمص

□ ملعقة كبيرة نشا

كوب صغير سكر

□ كوب حليب سائل

فستق للتزيين

مشروب الفطر

الطريقة :

يتم تقطيع أطراف خبز التوست القاسية وتحميصه قليلاً بالفرن حتى يبدو ذهبياً . .

ثم يوضع في صينية ويتشرب بالفطر حتى يبدو ليناً قليلاً . .

نضيف الحليب والسكر والنشا ونحركها على نار متوسطة على النار حتى يتماسك الخليط ثم يصب بهدوء

على التوست حتى تتجانس جميعها في الصينية ويرش الفستق . . وتوضع في الثلاجة . . وتقدم باردة . .

البعض يفضل عدم تحميص التوست فتقطع منه الأطراف القاسية وتقلب قليلاً بزيت الزيتون على النار ثم تُشرب 

بالقطر . .

ليالي الشام



المقادير :

□ كوب سميد ناعم

□ أكواب حليب سائل

كوب صغير سكر

قشطة نستلة بيضاء

فستق حليبي أو عادي أولوز للتزيين

يضاف الحليب والسكر والسميد في قدر على نار هادئة وتحرك حتى تتماسك قليلاً ثم تصب في صينية

حتى تبرد وتبدو متماسكة كطبقة واحدة . .

وبعد برودها قليلاً تدهن بالمشطه ثم تُرش بالفسق للتزيين وتوضع بالثلاجة . . وتقدم باردة

عند التقديم يرش عليها القيل من مشروب القطر " القطر بنفس طريقة عصافير القطايف " . .

□

المشك

□



□ المقادير :

كوب دقيق 2

كوب زبدته 3/4

كوب لبن 1/4

ملعقة صغيره سكر

بيضه

ملح

قطعة خميرة جاهزة أو ملعقة صغيرة . .

الطريقة :

يفرك الدقيق بالسمن ثم يوضع عليه البيضه ثم تذوب الخميرة وملعقة السكر واللبن ثم يضافوا إلى الدقيق ثم تعجن العجينه بحيث تكون ناشفه نوعاً ما .

ثم تترك حتى تخمر ثم تفرد العجينه بسمك نصف سم ثم تقطع مربعات صغيره وتشق المربعات من المنتصف حتى تعطى شكل الشباك .

تترك □ دقائق ثم تحمر في زيت ساخن جداً ثم توضع على الشراب البارد وهي ساخنه ثم ترص في طبق التقديم ويرش عليها جوز الهند . . □

□ البقلاوة اللذيذة



المقادير :

كوب دقيق ونصف 2

ملعقة كبيرة زيت ذره 2

رشه ملح

ربع كوب ماء فاتر

بيض اختياري 2

كوب نشا 1

وهذه المقادير تعمل رقائق بقطر الى سم

الطريقة :

نخفق البيض ونضيفه الى الطحين والزيت والملح والماء حتى نحصل على عجينة متماسكة وطريه ويتطلب هذا ربع ساعه



تقسم العجينة هذه الى كرات ضروري تقسمها صغار

نرش النشا على الطاوق ونرق كل كره على حده ويمكن ان يتراوح قطرها من الى ويجب ان تكون شفاهه ورقيقه
جدا جدا ثم نرفهن كلهن فوق بعض ويكون النشا بينهن وبعد يبدأ الفرد بالعصاه الخاصه بفرد البقلاوه وهى عصاه قطر سم
وطول سم ويفرد العجين الى قطر سم ثم نبدأ فى ان نفصل اقراص العجين المفروده على العصاه واحده تالى الاخرى
وهذا لتنظيف النشا الموجود بداخل العجين بفرشه جافه ثم يوضع اقراص العجين فوق بعضها ولاتنس رش النشا بينهم ويتم

الفرد مرة اخرى حتى تكون الاقراص رقيقة جيدا مثل سمك الورق العادي او اقل سمك وبعد يقطع العجين الى اى اشكال مرغوب . وحشوها بالمكسرات المحببة اليك ويوضع في الفرن . .





المقادير:

□ □ □ غرام عجينة البقلاوة، ما يعادل □ رفاقة

كوب سمن ٢١

كوب زيت ٢١

الحشوة:

كوب حليب سائل ٢

كوب سكر ١

كوب كريما طازجة ١

ملعقة كبيرة نشا ٥

كوب حليب سائل، لتذويب النشا ٤/١

كوب سميد ٤/١

ملعقة كبيرة ماء الورد

ملعقة كبيرة ماء الزهر

□ الطريقة :

لتحضير الفطر ذكر سابقاً فقط يضاف ماء الزهر وماء الورد عليها . ويرفع الفطر عن النار ويوضع جانبا ليبرد . .

□ لتحضير الحشوة :

يُذوب النشا أولاً في ربع كوب حليب ، ثم يسحق الحليب مع السكر على النار ويُضاف النشا المذوب يُحرك حتى يكتف

□ المزيج . .

□ ثم يحشى في الرقاقة بأي شكل تحين ويشرب بالفطر ويقدم مباشرة . .

لقمة القاضي (العوامة)



□ المقادير :

كوب دقيق 2

كوب ماء 1 1/2

ملعقة صغيرة خميرة فورية 2

فنجان قهوة سمن 2/1

زيت لقلي اللقيمات

رشة ملح

ينخل الدقيق ، ثم يضاف الخميرة والملح والماء إلى الدقيق ويعجن الخليط جيداً

يضرب العجين باليد حتى يصبح العجين متماسكاً وليناً

يترك العجين في إناء ويغطى ويوضع في مكان دافئ مدة ساعة واحدة تقريباً

حسب حرارة الجو ()

يوضع الزيت في قدر عميق على نار هادئة ، عندما يحمى الزيت جيداً تبل اليد اليمنى بالماء ، ثم يؤخذ قليلاً من العجين بالأصابع

ويشكل على هيئة كرات في الأصابع ويدفع العجين بإصبع الإبهام حتى تسقط كرة العجينة في الزيت الساخن وهكذا حتى يمتلئ

سطح الزيت بكرات العجين .

وتتحرك باستمرار حتى تحمر الكرات

تزد النار تحت القدر وتحرك الكرات حتى تصبح ذهبية اللون ، ترفع اللقيمات بملعقة متعددة الثقوب وتغمس في القطر البارد

وتترك فيه حتى تشرب القطر ثم ترفع منه وهكذا حتى تنتهي العجينة وتقدم . .

حلاوة الجبن السورية



المقادير

كيلوغرام جبنة عكاوي مقطعة إلى شرائح رقيقة 1

كوب ونصف من السميد

ثلاثة أكواب من القطر

□ مقادير الحشوة :

ثلاثة أكواب من الماء

علبة واحدة حليب مركز محلى

ثلاثة أرباع كوب من دقيق القمح

معلقتان ماء زهر

طريقة التحضير :

□ تنقع الجبنة في الماء لمدة أربع ساعات لإزالة الملح منها ، مع تغيير الماء كل ساعة .

يمزج الحليب المركز مع الماء ودقيق القمح في وعاء ، ويتم تحريكهم على النار حتى يغلوا ، وتتماسك العجينة ، ثم يضاف ماء الزهر ، ويحرك المزيج جيدا ، ويترك بعيدا ليبرد

توضع الجبنة في قدر فيه ماء مغلي ، ويتم تحريكها جيدا إلى ان تذوب ، ثم يضاف السميد إليها ، ويحرك من □ - □ دقائق

يتم رش أربع معالق من القطر على الطاولة التي يتم التحضير عليها ، ثم يوضع مزيج الجبنة فوقها ، ويتم رش القطر فوقها مجددا ، و بعد ذلك يتم رقعها ومدّها بأداة الشوبك

تقطع العجينة أو الجبنة إلى مربعات بطول ١٠ سم ، مع الحرص على ان تكون الطبقة رقيقة ، أو رقيقة

تحشى العجينة بالحشوة المعدة مسبقا ، ومن ثم تلف ، ويضاف إليها القطر ، وتقدم للأكل باردة

كنافة بالقشطة والجبنة



كنافة القشطة : المقادير :

كيلو جرام كنافة رقيقة

أربع ملاعق سمن طبيعي كبيرة الحجم

نصف لتر قطر بنكهة الورد

كيلو جرام قشطة طبيعية

نصف كوب فستق حلبي مطحون خشن

الطريقة :

تترك الكنافة مغطاة بقماش مبلل في الثلاجة لمدة ١٠ ساعة حتى لا تشرب كثيراً من السمن ، ثم تقطع بسكين حاد قطعاً صغيرة جداً ويسكب فوقها السمن الساخن جداً وترفع على النار عالية مع التقليب المستمر حتى يتحول لونها إلى البني الداكن وتسقى بالقطر الدافئ وهي ساخنة ، وترفع من على النار . . . ويستمر التقليب حتى تشرب القطر تماماً .

وتقسم إلى قسمين ، الأول يوضع في طبق التقديم ويترك حتى يبرد تماماً وتضاف القشطة لتغطي الكثافة ثم يضاف القسم الثاني ، ويحمل بالفستق الحلبي .

كثافة الجبنة :

نفس المقادير بالإضافة إلى جبنة عكاوية وصبغة ملونة للحلويات . . ولا مانع من إضافة القشطة إن لم تتوفر الجبنة . .
يتم فرم الكثافة بالماكينة المناسبة أو باليدين حتى تبدو ناعمة جداً . . ثم تبس بالسمن السائل الساخن حتى تتجانس
وتبدو كالعجينة . . ويرش قليل من الصبغة الملونة البرتقالية عليها وتقلب . .

وترص نصف العجينة على صينية مدهونة بالزيت أو السمينة ثم توضع الجبنة أو القشطة حتى تغطي

كامل العجينة ثم توضع باقي العجينة وترص فوق الطبقة كذلك . .

وتحمر في الفرن وتقلب عند التقديم وترش بالقطر والمكسرات والفستق الحلبي . .

□ الكثافة بطريقة التوست



المقادير

غرام توست 600

غرام من الزبدقة، أو كوب واحد من زيت المازولا 400

القشطة:

أكواب حليب سائل 4

معالق كبيرة من نشا الذرة 6

نصف كوب من الماء

معالق كبيرة من ماء الزهر 3

معلقة كبيرة من الفانيليا

ربع كوب سكر

طريقة التحضير :

يتم فرك التوست بعد طحنه بالزبدقة أو الزيت ، بشكل جيد حتى تصبح عجينة متماسكة

يؤخذ أكثر من نصف العجينة ، ويتم مدها في صينية بايركس ، حتى الأطراف

توضع القشطة بعد تحضيرها ، بغلي الحليب على النار مع السكر والفانيليا و ماء الزهر ، وتركها حتى تغلي ، ومن ثم يذوب النشا بنصف كوب من الماء ، ويوضع على الحليب المغلي ، ويحرك جيدا ليصبح مزيجا متماسكا ، ومن ثم يترك نصف ساعة ليبرد

تمد القشطة فوق التوست ، ويؤخذ التوست المتبقي ويوضع فوق القشطة ، ثم توضع في الفرن على درجة حرارة ليصبح لونها أحمر

تخرج الكثافة من الفرن ، وتشرب بالفطر البارد وهي ساخنة ، ومن ثم تقدم للأكل . .

أطباق الكيك

طريقة الكيك



المقادير :

كوب دقيق 2

كوب سكر بودرة 1 1/2

كوب حليب سائل 1

بيض 3

ملعقة كبيرة سمن 3

ملعقة صغيرة بايكنج باودر 2

ملعقة صغيرة فانيليا 1/2

الطريقة :

-نضع السمينة والسكر في الخلاط ، نضربهم جيداً ثم نضيف البيض والفانيليا ، نستمر بالضرب ، نضع كوب الحليب.

-نضع هذا الخليط في إناء ، نضع البيكنج بودر على الدقيق ونقلب على الخليط السابق.

-زهن صينية متوسطة الحجم سمينة ونرش بعض الدقيق عليها لنبتن الصينية.
-نضع الخليط في الصينية، نضعها في فرن متوسط الحرارة، لانفتح عليها قبل □ دقيقة حتى لا تهبط الكيكة.

الكيك بالكاكاو



المقادير :

بنفس المقادير السابقة بإضافة ملعقتين كاكاو وبودرة .

الطريقة :

بعد تجانس خليط الكيك المذكور سابقاً نضيف الكاكاو وحتى يتجانس معها تماماً . .

الطريقة :

تطبخ بالفرن كما شرح سابقاً ثم نقوم بإضافة خليط الكاكاو والكاسترد :

كوب كبير ماء

فنجان صغير سكر

□ ملاعق كبيرة حليب

□ ملاعق كبيرة نشا

ملعقة كبيرة كاكاو

تذوب وتحرك على نار هادئة حتى تنماسك وتصب فوق الكيكة ويرش عليها جوز الهند بعد ان تبرد قليلاً . .

كوب كيك بالفانيليا 



المقادير :

كوب أو □ □ ج من الدقيق العادي 1½

ملعقة طعام من البكينج باو در 1

علبة أو □ □ ج من حليب نستله المكثف المحلى 1

كوب أو □ □ مل من الماء ½

كوب أو □ □ ج من الزيت النباتي ½

من البيض 2

ملاعق صغيرة من خلاصة الفانيليا 2

الطريقة :

- يُحمى الفرن على حرارة 170°C درجة مئوية ويُغلى قالب مؤلف من 2 قالب صغير للفطائر بالورق المخطط الخاص.
 - تُمزج كل المكونات باستثناء الزيت والبيض والفانيليا في وعاء بواسطة خلاط كهربائي يدوي لمدة 2 دقائق أو إلى أن تمتزج المكونات جيداً ببعضها . يُمزج الزيت والبيض والفانيليا في وعاء خلاط آخر لمدة 2 إلى 3 دقائق أو إلى أن تظهر رغوة ثم يُضافوا تدريجياً إلى مزيج العجينة مع وتُمزج المكونات باعتدال.
 - يُسكب المزيج في الورق المخطط إلى أن يصبح شبه ممتلئ بمعدل $3/4$ ثم يُخبز لمدة 25 دقيقة أو إلى تصبح الفطائر مطهوة جيداً .
 تُستخرج من الفرن وتترك جانبا لمدة 5 دقائق كي تبرد.

كيك جوز الهند بالسميد



المقادير :

كوب دقيق (طحين) $1.1/2$

كوب دقيق سميد ناعم $1.1/2$

كوب سكر

كوب زيت

كوب لبن زبادي

ملعقة كبيرة باكينج باودر

بيضات 3

فانيليا

كوب جوز الهند للوجه

الطريقة :

- يتم خفق البيض مع السكر ثم يضاف اللبن والزيت وأخيرا الطحين والسميد والباكينج باودر ويصب في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين.

- يوضع في فرن ساخن ويترك حوالي نصف ساعة أو أكثر حتى النضج.

- بعد النضج يرش بجوز الهند . .

كيك بودينج الشوكولاتة بالموز



المقادير :

كوب سكر 1 1/2

بيضة 2

ملعقة بيكنج بودر 1

كوب من اللبن الرايب او اللبن 12

. (ثمرات موز (حجم كبير 3

كوب بندق أو جوز مجروش 1/2

ملعقة كبيرة من الزبدة 1 1/2

ملعقة من بيكرونات الصود

كوب من الدقيق 2

كوب من الزبدة 1/2

كوبان من اللبن وعبوة من البودينج بالشيكولاته

الطريقة :

امزجي الموز واللبن الرايب وامزجي الدقيق والبيكنج بودر والبيكنج صودا في إناء اخر ، وقومي بدهن صينية فرن مستديرة بالزبدة.

اخلطي كوب السكر والزبدة والبندق بجلاط كهربائي ثم أضيفي البيض واستمري في الخلط.

أضيفي الدقيق الممزوج بالبيكنج بودر بشكل تدريجي بالتناوب مع اللبن ثم أضيفي الموز المهروس ونصف كمية البندق المجروش

وباقي المكونات وقلبي حتى تختلط كل المكونات جيداً.

صبي الخليط في الصينية المدهونة، سخني الفرن لدرجة 180° C واخبزيها في الفرن لمدة 40 دقيقة، قومي بإخراجها من الفرن وتركها حتى تبرد لمدة 10 دقائق ثم اقلبيها على رف وقومي بعمل ثقب في الكيك بسكين وتركها لمدة 10 دقائق ثم اقلبيها إلى طبق كبير لتقدم فيه، وبإمكانك أن تزينها بقطع الموز.

قومي بتجهيز البودينج مع اللبن على النار حتى يصبح جاهزاً ثم اسكبيه فوق الكيك ببطء حتى يدخل البودينج في الفتحات الموجودة في الكيك . . ويمكن بعد ذلك أن تزينه بحلقات الموز المحلى أو حلقات الموز العادية.

كيك بالتمر



المقادير :

كوب وربع تمر منزوع النوى ومنقوع في كوب وربع ماء ساخن

كوب وربع طحين 2

كوب سكر

نصف كوب جوز مطحون

نصف كوب لوز مقطع شرائح

بيضات 5

ملعقة طعام هيل

□ نصف كوب زيت

□ ملعقة ونصف بيكينج بودر

□ ربع لتر حليب سائل

□ الطريقة :

نخلط التمر مع الماء ونضعه جانبا

نخلط البيض مع السكر جيدا حتى يتضاعف حجمه ، ثم نضيف الحليب وباقي المقادير ماعدا البيكينج بودر ، نضيفه بعد ان نغلق الخلاط .

ونحرك بالملعقة بجففة ونصبه في صينية الكيك المدهونة بالزبدقة وترش بالطحين .

ثم نحبز في الفرن الى أن يحمر وجهها ونقطع ونقدم .

□ كيك بالجزر





المقادير :

كوب سكر 2

كوب زبدة 1

بيضة 3

كوب دقيق 2

ملعقة قرفة 3

كوب جزر 3

ملعقة صغيرة خميرة خبز 2

ملعقة فانيليا 2

الطريقة :

يضرب السكر مع الزبدة جيدا حتى تصبح مثل الكريمة -

يضرب البيض جيدا بالمضرب -

- تضاف القرفة مع الدقيق مع الخميرة مع الفانيليا -
- يضاف الجزر إلى السكر والبيض والزبدتتوالمكونات الجافة -
- ترش الصينية بقليل من الدقيق ويصب فوقها الخليط -
- يوضع الخليط في فرن درجة لملقا دقيقة -

كعكة النسكافيه الباردة (بديل الجاتو)



الطريقة الأولى :

المقادير

كريمة مخفوقة

شوكولاتة مبشورة

ملعقة صغيرة نسكافيه

علبة قشطة نستلة


باكيت بسكويات سادة أو بسكويات شاي

طريقة التحضير :

- يتم خلط الدريم ويب مع الحليب ثم يضاف إليه القشطة ويخاط جيداً لمدة ٤ دقائق .
- ومن ثم يوضع البسكويت في النسكافيه لثواني حتى يصبح طري القوام .
- توضع طبقة أخرى من البسكويت في صحن التقديم .
- ثم يضاف إلى كيكة النسكافيه طبقة الكريمة وطبقة أخرى من البسكويت والكريمة .
- تزين كيكة النسكافيه الباردة بالشوكولاته وتقدم .

الطريقة الثانية :

- يتم خلط الدريم ويب أو الكريمة المتوفرة مع الحليب ويخاط جيداً حتى يتماسك ويشخن .
- ومن ثم يوضع البسكويت في النسكافيه المذوب بكوب ماء وملعقة كبيرة سكر لثواني حتى يصبح طري القوام .
- توضع طبقة من الكريمة على البسكويت .
- تقطع الكيكة إلى شرائح رقيقة وتوضع فوق الطبقة السابقة وتشرب بحمفة بالنسكافيه المذوب ونغطيها بطبقة الكريمة .
- تكرر الخطوات لتكن آخر طبقة مغطاة بالكريمة .
- تزين كيكة النسكافيه الباردة بالشوكولاته الخام المبشورة وتقدم باردة .
- وتوضع في الثلاجة قرابة ١٠ ساعات حتى يتماسك قوامها . .

الطريقة موجودة بالصور في رابط موقعي بالفيس بوك . . 

أصناف التشيز كيك

تشيز كيك بالشوكولاتة





المقادير :

علبة بسكويت شاي

ملعقتا سكر

(ملعقتا مسحوق شوكولاته (ككاو

قرفة مطحونة

قالب زبدة طري

علبتا جبن كيري

نصف كوب شوكولاته مذابة

نصف كوب لبن زبادي

خمس بيضات

كوب سكر

فانيليا

الطريقة :

اخفقي البسكويت مع ملعقتي سكر ومسحوق الشوكولاته والقرفة والزبدة في الخلاط الكهربائي ، ثم ضعي المزيج الناتج في صينية ، وضعي الصينية بالثلاجة.
ضعي الجبن بالخلاط ، ثم أضيفي الزبادي والبيض والسكر والفانيليا ثم الشوكولاتة واخفقي قليلا.
اخرجي الصينية من الثلاجة ، ثم أضيفي إليها مزيج الجبن وضعيها بالفرن لمدة خمس وثلاثين دقيقة ، ثم أخرجيها وزينيها بشرائح اللوز والكريمة وقدميها باردة.

تشيز كيك بالشوكولاتة والمكسرات



المقادير :

قطعة بسكويت 16

مغلف كريم شاتي 2

إصبعين زبدة

نصف كوب حليب

ربع كوب حليب لغرض آخر

علبتين قشطة

قطع جبن كيري 8

ليمونة 2/1

حبات شوكلاتة بالمكسرات 6

الطريقة :

اكسري البسكويت أو اطحنه حتى يصبح ناعماً ، ضعیه في وعاء ، وأضيفي له الزبدة ، وقلبي المقدار جيداً حتى يختلط تماماً ، ورصي الخليط في صينيه جيداً ثم ادخليه الثلاجة.

الآن قومي بتحضير الطبقة البيضاء " الكريمة " ضعي علبتين القشطة في وعاء للخلط ، وأضيفي لها الكريم شانتى واخلطيهم جيداً بالخلاط الكهربائي ..

أضيفي الآن نصف كوب الحليب للخليط وأكملي الخلط ، ثم قطع الجبن الكيري ثم أكملي الخلط ، وتأكدي انه لم يبق للحببات الكيري أي أثر وأنها اختلطت بالخليط تماماً ، مع الحرص على عصر □/□ ليمونة إلى الخليط

اسكي الخليط على قاعدة البسكويت ببطء ، وتأكدي أنها وزعت تماماً على السطح بعدها ادخليها الثلاجة على الأقل لمدة ساعة واحدة ..

في حمام مائي قومي بتذويب الزبدة ، ثم قطعي بها أصابع الشوكلاتة بالمكسرات مع ربع كوب حليب ، بعد الذوبان ارفعيه من على النار واتركيه جانبا حتى يبرد قليلاً . .

اسكي المزيج على الطبقة العلوية للتشيز كيك ، ببطء ، ثم ادخليها للثلاجة مدة ساعتين على الأقل ، ومن الأفضل تركها يوم كامل قبل التناول ثم تقدم ..

تشيز كيك بالفراولة





المقادير :

جرام بسكويت ساده اولكر 150

جرام زبدة غير مملحة 30

جرام لبن زيادي خالي من الدسم 200

كوب سكر 1¼

كوب حليب بودرة 1

مل جرام فراولة 200

الطريقة :

-يطحن البسكويت ، يخلط مع الزبدة ، يرص في صينية التشنيزيك.

-في الخلاط نضع اللبن ، الحليب والسكر ، يخلط ثم يصب فوق البسكويت ، تدخل الصينية الفرن للتماسك . لمدة 15 دقائق .

-نجهز الجلي كما هو مكتوب على العلبة ، ونأخذ مقدار 150 ملل ونصبها فوق الصينية ، تبرد في الفريزر لساعتين على الأقل.

تشيزيك بالموكا





المقادير :

علبة تشيز كيك جاهزة . . أو بالوصفة التي ذكرت سابقاً . .

ملعقتان كبيرتان سكر

ملعقتان كبيرتان زبدة مذاب

كوب ونصف حليب بارد

ظرف كابتشينو بنكهة الموكا

الطريقة :

- اخلطي جيداً محتويات ظرف الفطيرة مع السكر والزبدة في صينية ، ثم اضغطي على أطراف المزيج بأصابعك أو باستخدام ملعقة كبيرة بحيث تشكلين جوانب الفطيرة واضغطي على باقي المزيج بحيث يصبح متساوياً في قاع الصينية.
- اخفقي الحليب مع ظرف حشو الفطيرة والكابتشينو باستخدام المضرب الكهربائي على سرعة منخفضة حتى يمتزجا جيداً ، ثم

اخفقي لمدة ثلاث دقائق أخرى على درجة حرارة متوسطة حتى يصبح المزيج سميكاً . ضعي المزيج على الفطيرة بشكل متجانس .
-ضعي الفطيرة في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى تصبح جاهزة للتقديم . يمكن تخزين المتبقي في الثلاجة .

ليزي كيك □



المقادير :

علب بسكويت سادة 3

كوب ونصف شوكولا مقطعة

كوب كريما 2

ملعقة زبدة

الطريقة :

توضع الكريمة في قدر عميق على نار متوسطة حتى الغليان .

تضاف الشوكولا وتحرك حتى تذوب بشكل كامل .

تفتت قطع البسكويت وتوضع في وعاء نظيف ثم يضاف كويين من صلصة الشوكولا على البسكويت ويخاط بشكل جيد .

توضع ورقة نايلون في قالب عميق وطويل (حسب الرغبة) ثم يضاف ما تبقى من صلصة الشوكولا في القالب ومن ثم يضاف البسكويت المخلوط مع الشوكولا ويكبس بالأيدي ليأخذ شكل القالب.

يترك حتى يبرد ثم يوضع في الفريزر لمدة ساعتين تقريباً ثم تقطع وتقدم مع صلصة الشوكولا.

كيكة محلاة بالأيس كريم



المقادير:

علبة حليب نستلة المكثف

□□ لوح (قطع) شوكولاتة

□ معلقة كبيرة ونصف قهوة نسكافيه مذاابة في ماء ساخن . .

2.50 كوب كريمة مخفوقة

قالب كيك جاهز

طريقة التحضير

- يخلط الحليب والكريمة المخفوقة بخلاط كهربائي، ويخفق حتى يصبح سميكاً .

- يسكب نصف المزيج في صينية مستطيلة، وتوضع ألواح الشوكولاته وتبرد لنصف ساعة .

- نضاف قهوة النسكافيه لمزيج الكريمة المتبقية ، ويخلط حتى يمتزج جيداً .
- تخرج الفطيرة من الثلاجة ، ويسكب خليط النسكافيه فوقها ، ثم تغطى بالنايلون وتبرد لمدة ١ ساعة على الأقل .
- تقطع إلى شرائح للتقديم ، ويمكنك أن تقدمي كرات الأيس كريم إلى جانبها .

تتابع أصناف مختلفة من الحلويات

حلوى الباونتي



المقادير :

الطبقة الأولى :

□ كوب جوز هند مبشور

□ كوب سكر

□ كوب حليب سائل

□ اصبع زبدة

□ ملاعق كبيرة سميد ناعم

الطبقة الثانية :

□ جالاكسي سادة

علبة قشطة

الطريقة :

نضع جميع مكونات الطبقة الأولى على النار وتخلط جيداً واحرصي ان لا تحرق الأطراف . . ويصب الخليط في صحن بايركس
وندخلها الثلاجة تبرد . . ثم نقوم بعمل الطبقة الثانية ونضعها على النار حتى تتجانس ثم نسكبها على الطبقة الأولى ونزيئها
بجوز الهند المبشور وندخلها الثلاجة لتبرد . .

كرات الشوكولاتة



بالصور تجديها ثلاث أنواع

النوع الأول : الجوز هند

المقادير :

بسكويت شاي

كوب صغير سكر بودرة أو عادي

كوب كبير حليب سائل دافئ " حليب مركزان توفر "

زبدقة مذوبة . . لمن ترغب

ملعقة كبيرة كاكاو

جوز هند مبشور

الطريقة :

تقوم بتكسير البسكويت حتى يبدو فرماً ناعماً . . ونضيف السكر ونقلب المكونات ثم نضيف الحليب والزبدقة

والكاكاو ونخلطها جيداً . . ثم نشكلها على شكل كرات متوسطة الحجم ونغمسها في جوز الهند حتى تبدو كما

في الصورة . .

النوع الثاني : بالشوكولاته

نضع شوكلا غامقة في (كيس صغير)

ونثقب في أسفله ثقب لتمكن من التزيين

وإحداث مثل تلك الخطوط على كرة الكيك .. انظروا الصورة

طريقة الشوكولا :

المقادير

1 كيك أمريكيانا شوكولاته (الجاهز..)

2 بسكويت أوريو □ حبه

كوب حليب سائل أو حسب الكمية

5 شوكولاته سادة (جالاكسي أو أي نوع)

الطريقة:

نقت الكيك بالشوفا

نكسر الاوريو كسر صغيره ونضيفه على الكيك

ضيف لها الحليب حتى الكيك يتماسك

نشكل الكيك كور صغيرة

ندوب الشوكولاته بحمام مائي

نغمس الكرة بالشوكولاته المذابة

النوع الثالث : بالشوكولاته والكورن فليكس

بعد غمسها بالشوكولاته

نغمسها في رقائق الكورن فليكس المكسرة

أو نغمس في شكلٍ آخر في زينة الشوكولاته الجاهزة أو الملونة كما في الصورة :



ضعوا على الصحن بلاستيك أو ورق الساندوتش المعروف



حتى لا يمتصق أو يمسك بالصحن عند وضعه بالثلاجة . .

وطريقة صنع الكرات بالشوكولا بالكيك موضح بالصور باللغة الانجليزية :

* How to Make Cake Balls



1 BAKE a cake in a 9 x 13 cake pan.



2 CRUMBLE the cake into fine crumbs.



3 ADD frosting to the cake crumbs.

We found a stiff vegetable brush rubbed against the cake was very effective in crumbling the cake into small, even crumbs!



4 MIX the crumbs and frosting well.



5 MEASURE out equal quantities.



6 ROLL into balls. Chill well on wax paper.



7 DIP cake balls in tempered chocolate.



8 ALLOW excess coating to drip away.



9 EMBELLISH coated balls as desired.

الجيرسي تشوكلت 



المكونات :

150 جرام سكر بودرة

2 بياض بيض

150 جرام عسل جلو كوز

300 جرام جوز الهند ناعم

رشة من الفانيليا

ربع كيلو شوكولاتة

معلقتين لثيرة زيت . . سنقوم بعمل حمام مائي ساخن حتى نفوب وتكون طبقة الشوكولاتة

وتستطعي تذويبها بالميكرويف إن وجد لديك . .

الطريق:

للمضرب الكهربائي نضع السكر البودرة مع بياض البيض لمدة ١٠ دقائق على السرعة العالية حتى يتكون لديك مارينج . . ثم أضيفي بعد ذلك عسل الجلو كوز مع الخلط المستمر . . ثم تضيفي الفانيليا وجوز الهند حتى تتجانس مع بعضها ثم تأخذها وتفرد بها رولات أو الشكل الذي ترغبيه ثم تفرد بها في صينيته مدهونة زيت وستجدونها سهلة التشكيل جداً وتضيفي عليها صوص الشوكولاتة بعد ذلك تقطعيها وتدخليها الثلاجة حتى تجمد الشوكولاتة وتستطعي تشكيلها على هيئة كرات وتغطسها في الشوكولاتة . .

السسمية



المقادير:

كوب من بذور السمسم

□/□ □ ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل " لمن ترغب "

□ الطريقة :

يوضع السكر في قدر على النار ويزوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً .
تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج متماسك .
يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهيل ويترك ليبرد قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
كما يمكن سكب السمسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت .
يجب تقطيع السمسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظهما في علبة محكمة الغلق كي لا تصبح رطبة . .

□

تارت بالفشطة



□ المقادير :

كوب سميد خشن 2

كوب سميد ناعم 1

كوب سمن سائل 4/3

كوب سكر ناعم 2/1

ملعقة صغيرة الحلب المطحون 1

ملعقة صغيرة مسحوق الخميرة 1

ملعقة كبيرة ماء الورد 1

:ملعقة كبيرة ماء زهر مكونات الحشوة 1

كوب حليب 2

علبة قشطة 1

ملعقة طعام سكر 1

شرايح خبز توست أبيض منزوع حوافه ومقطع مكعبات 6

ملعقة كبيرة ماء الزهر 1

الطريقة :

في وعاء ، يُمزج السميد الخشن والناعم ، السمن ، السكر ، الحلب والخميرة ،

تُمزج المكونات جيداً ثم تُغطى وتوضع جانباً في درجة حرارة الغرفة

العادية لمدة ١ ساعة على الأقل.

في أثناء ذلك، يُمزج الحليب السائل ، والقشطة ، والسكر ويُغلى المزيج ثم تُضاف مكعبات الخبز ويُترك المزيج على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة مع التحريك المستمر حتى يصبح ناعماً وكثيفاً للغاية ، يُضاف ماء الزهر ويُحرك المزيج . ثم يوضع جانبا ليبرد .

يُضاف ماء الورد وماء الزهر إلى مزيج عجينة المعمول الجافّة؛ تُعجن العجينة باليدين حتى تصبح متماسكة قليلاً

تُقسّم عجينة المعمول إلى قطع صغيرة وتُرص كل قطعة في قعر وجوانب قالب

تارت صغير وتُخبز في فرنٍ مُحمّى على حرارة 180 درجة مئوية لمدة تتراوح بين

دقيقة أو حتى تصبح صفراء ذهبية اللون ، ثم توضع جانبا لتبرد 12-13

يُسكب بعض من مزيج القشطة الباردة فوق كل قطعة معمول باردة ، ويُغطى المعمول بشرائح الفواكه ، اللوز المحمص والعسل .

□

□

□

المبروشة



مبروشة المربي والتمر



المقادير

كوب طحين 4

كوب زيت نباتي 1/2

كوب سمن قليل الدسم 1/2

كوب سكر

فانيليا 2

بكينج بودر 2

ملعقة كبيرة بشر قشر برتقالة

ملعقة كبيرة جوز هند

بيضات متوسطة الحجم 3

□ علبة مربى توت بري أو أي نوع ترغيبه

تمر مساح مسبقاً لمن ترغب بدلاً من المربي

□ طحين حسب الحاجة لعمل وجه المبروشة

لمن ترغب . .

نحتاج صينية مستديرة قطرهما □ سم

ووورق المافن وصينية المافن

الطريقة :

نخفق البيض مع الفانيليا جيداً ثم نضيف السمن والزيت والسكر ونخفقهم مع الخليط السابق جيداً
نضيف بشر البرتقال وجوز الهند وقم نبدأ بإضافة الطحين قليلاً مع البيكينج بودر حتى تنتهي الكمية
نحضر صينيته وندهنها بالسمن ومن ثم نصب ربع العجينة ونفردها بأرضية الصينية جيداً لأن عجينة المبروشة بتكون متماسكة
نوعاً ما عن عجينة الكيك العادية .

من ثم نضع مربى / تمر بالوسط ونوزعه على كافة الصينية .

الخطوة الأخيرة لأخذ كمية من العجينة ولأخذ القليل من الطحين في وعاء آخر ونعجنهم قليلاً مع بعض حتى تتماسك العجينة

ونستطيع بشرها علي المبشرة

لأخذ العجينة التي قمنا بإضافة الطحين لها ونبشرها بالمبشرة فوق طبقة المربي/التمر ويجب أن نتأكد انه طبقة المربي/التمر .
تغطت تماما بالعجينة المبشورة ولا يحترق المربي أو التمر .

نسخن الفرن ونضع المبروشة في الفرن في فرن متوسط الحرارة أنا عملتها علي درجة 180 . . أول خطوة أشعلت النار عشر دقائق من تحت فقط ومن ثم وضعتها في الطبقة الوسطي من فوق وتحت درجة 180 لمدة ما لاحظت انها أشقرت وأعطتني لون فاتح أشقر . .

والعجينة التي زادت من المبروشة عملتها في مافن أخذت قدر ملعقة كبيرة من العجينة لكل مافن وضعيتها بالورق وبعدين نص .
ملعقة صغيرة من المربي وبعدين بشرت عجينة فوقها وخبزتها بالفرن من فوق وتحت بالطبقة الوسطي علي درجة 180 .

المبروشة بطريقة الشيف أسامة



المقادير :

كوب ونصف سكر مطحون

كوب ونصف زيت وسمنه

بيضات 3

ملعقة صغيرة فانيليا + 1/2 باكينج بودر 2

كوب ونصف دقيق

كوب مربي أي نوع

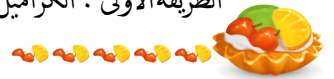
ملعقتان صغيرة مبشور ليمون

الطريقة :

- 1- يخفق السكر مع السمنة جيدا بالمعلقة الخشبية حتى يبيض المزيج-
- 2- يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك المستمر ، ثم تضاف الفانيليا-
- 3- نضيف مبشور الليمون-
- 4- يضاف الدقيق بعد تنخيله مع البيكينج باودر ويحرك المزيج-
- 5- تعجن بواسطة أطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة متماسكة-
- 6- تدهن صينية بالسمنة ثم تقسم العجينة إلى قسمين حيث يفرد القسم الأول فوق الصينية بسمك واحد سم-
- 7- يفرد المرابي فوق العجينة بشكل جيد ويفضل أن يكون المرابي بشكل الجلابي وليس بشكل قطع-
- 8- باستعمال المبشرة تبشر العجينة المتبقية-
- 9- توزع العجينة المبشورة بشكل متساوي على طبقة المرابي حيث تغطيه تماما-
- 10- تخبز في فرن متوسط الحرارة مدقا □ دقيقة ثم يحمر الوجه-
- 11- تترك حتى تبرد ثم تقطع وتقدم مع الشاي-

حلى الكريم كراميل

الطريقة الأولى : الكراميل الجاهز بالباكيت



المقادير :

□ باكيت كريم كراميل ويفضل الباكيت ذو اللون الأسود

□ كوب صغير سكر

□ ملي لتر من الماء " أو على حسب الكمية المرادفة للباكيت "

□ ملاعق كبيرة حليب

□ الطريقة :

تخاط جميع المقادير على نار متوسطة حتى تغلي وتوضع في صحن التقديم حتى تبرد ثم

□ توضع في الثلاجة مدة ساعتين أقل شيء . .

□ وقبل وضع الخليط في الصحن نوضع السكر الأسود في الصحن كما ظاهر في الصورة . . ثم وضع الخليط . .

الطريقة الثانية :

علبة كريم كراميل

علبة قشطة

3 أكواب ماء

9 ملاعق كبيرة حليب نيدو

فنجان سكر

الطريقة

يخاط الجميع ثم يوضع على النار

الطريقة الثالثة : الكراميل المصنوع بالبيت



المقادير :



كوب من السكر 1 1/2

كوب من الماء 1/2

الطريقة :

نشعل الفرن على درجة حراره ١٨٠ سيليزي - ٣٥٠ فهرانهايت ، ،

نخلط المكونات كلها في قدر ونخلطهم جيداً مع وضع فرشاه مبلق في الجانب الآخر ، ،



لاحظوا الصورة ي حين وصل لبداية الغليان طرف القدر عليه آثار الغليان ف بطرف الفرشاة المبللة بالماء نمسح هذه الآثو ، ،

حتى لا تتجمد الكراميل بعد غلق النار عليها ، ،



، ، [نجعلها تفور حتى تصل للون الذهبي الغامق]

□نغلق النار ونصب المحتوى في القالب نحرك القالب ع شكل دائري حتى تصل كل الأطراف من الكراميل والزائد نرجعه إلى القدر .



نجعل القالب على جنب ، ،



ونبدأ بالخطوة الثانية : : الكاسترد

مقاديرها :



[علبه حليب مركز محلى] الحجم الكبير 2

بيضات كاملة 6

[مل الحليب الكامل الدسم] 3 أكواب 750



ملعقة صغيرة من الفانيليا 1

الطريقة كالتالي . . نضج في الخلاط المقادير :

□ حليب محلى ، ، وبيض وفانيليا وحليب طازج



□ نجعله يخلط لمدة ٤ دقائق حتى يتجانس جيداً وهذا هو الشكل النهائي للخليط ، □



نصبه في القالب ، ،



حتى يطبخ الكاسترد ببطيء وهذا الذي يجعل من مقام الكاسترد أيضا كريمي غير ناشف أو متقطع ونضعه يستوي

□ بحمام مائي بالراحة . .

ونغلف قالب الكاسترد بالألومنيوم



□ ونخبزه في الفرن لمدة ساعة ونصف ، ،



أول نصف ساعة نخبزه مع الألومنيوم بعد مرور النص الساعة نفتح الفرن ونهدد بكل خفه الألومنيوم لان مدته في الفرن طويلة

فللتالي لا نتركه يتحمر بسرعة من فوق ، ،

ثم نجعله في الفرن ساعة كاملة طبعا بدون المنيوم ، ،
وبعد مرور الوقت . . النتيجة هي ان الكاسترد كراميل جهز من حيث اني هزيت طرفه أو لمست سطحه وجدته متماسك غير
سائل نخرجه ووضعه في الثلاجة ليبرد ، ،



□

□ البودنج بالبيض او كيكة الكريم كرميل (قدرة قادر)



□



□

□

تتبع الطريقة السابقة ولكن هنا أولا نقوم بعمل الكريميل بوضع كمية من السكر في قاع الوعاء الذي سنطبخ الكيكة فيه وبعد ما
يحمّر نركه حتى يبرد ويقسى ، وفي هذه الأثناء نخلط بالخلط أربع حبات بيض وكأسين حليب وثلاث ملاعق أكل سكر ثم
نصبهم على الكريم كراميل بعد ما ننتكده انه برد وأصبح قوي ثم نضعه في وعاء آخر بحيث يطبخ على حمام مائي وليس بالفرن
□ وعاء الكيكة () ونغطي الوعاء الأول بإحكام . .

ثم نغطي الوعاء الثاني الذي فيه الماء ووعاء الكيكة ونتركها تطبخ لمدة ساعة أو اقل على نار هادئة ثم نتأكد من نضجها بغرس سكين فيها وحذاري من دخول الماء النازل من البخار إلى داخل الكيكة لأنها قد تخرب بعد ذلك ضعها في الثلاجة إلى أن تبرد

□ وبعدها اقليها في صحن . .

□

حلى كريم الكراميل 



المقادير :

باكيت كريم كراميل نوع ممتاز

بسكويت شاي

زبادي كوب صغير

□ فنيجان صغير حليب بودرة

كوب صغير سكر

الطريقة :

أولاً نقوم بتفتيت البسكويت حتى يصبح شبه مفروم ونقلبه بالحليب السائل حتى يتجانس أو بالزبدة حسب الرغبة .

ثم نقوم بفردّها على الصينية بشكل مرتب . .


ثم تقوم بمخلط الحليب البودرة والزبادي والسكر مع بعضها في الخلاط الكهربائي حتى يبدو الخليط شبه سائل .

تقوم بتسخين الفرن □ دقائق ونضع الصينية ونراقبها حتى يجمد الخليط ونخرجه ليبرد قليلاً .

ثم نحضر طبقة الكراميل وذلك بوضع □ كوب ماء كبير مع بودرة الكراميل وقليل من السكر وتحريكها حتى الغليان .

وبعد ان تبرد قليلاً نضعها على طبقة الخليط بالملعقة بهدوء وتركها لتبرد ثم طرحها في الثلاجة مدة □ ساعات على

الأقل . .

لا تقلقي إذا كان البسكويت قاسياً نوعاً ما أثناء تقديمك للحلوى فهذا بفعل الحرارة الناجمة عن الفرن لتماسك الخليط . 

فُيُفضل قبل التقديم إخراج الصينية مدة ربع ساعة من الثلاجة حتى يطرى البسكويت فيسهل تقديمه . .

حلى الكريم كراميل □ 



المقادير :

باكيت كراميل

حليب بودرة أو سائل

□ م.ص. كاكاو

□م.ص. نسكافيه

كريمة مجهزة مسبقاً

بسكويت شاي .

الطريقة :

نجهز طبق بايركس ونضع عليه السكر الخاص بالكراميل .

ثم ندهنه على الصينية .



تقوم بصنع الكريم كراميل بدون سكر " حليب + مخلوط الكراميل " حتى يغلي .



نجهز الكريمة وبعد ان تصبح كثيفة نضيف عليها ملعقتين صغار نسكافيه و ملاعق صغيرة كاكاو ونخلطها جيداً .



ونذوّب نسكافيه مع ماء . ومنتظر حتى يجمد الكريمة كراميل .



نضع طبقة من البسكويت المغطس بالنسكا فيه . نغطي البسكويت بجزء من الكريمة ونكرر الطبقات إلى ان نصل إلى حافة
الطبق ثم نضعها في الثلاجة لتبرد جيداً .





ثم بالسكين نحدد جوانبها ونقلبها في طبق كبير و ننتظر عليها لتنزل بنفسها حتى ما تنكسر وه ذا شكله بعد قلبه .

وهذا الشكل النهائي . . طبعاً كره الأيس كريم هو عبارة عن الكريمة لكن مجمدة كنوع من التزيين فقط .

□ حلي الأوريو " جديد "



□ المقادير :



□ كيك أمريكا نانا فانيلا وشوكولات

□ أوكيك مصنوع في البيت وهذا يُفضل



علبة قشطة 2

ظروف دريم ويب 3

مارس كبير 1

أكياس اوريو مطحون ومزالة الطبقة البيضاء 4

كوب وربع حليب سايل

حبة كيري 2

بسكوت شاي

□ هيرشي " صوص الشوكولاتة "

الطريقة :

نفتت الكيك ونرصه مضغوط بالصيني والطبقة لا تكون قليق ولا كثيرة .. متوسطة ..



□ نرص البسكويت كما في الصورة ونصب الهيرشي فوقه

□ ثم نقوم بخلط المكونات في الخلاط الكهربائي :



قشطة 1

دريم ويب 2

كوب حليب

مارس

الاوريو المطحون

□ بسكويت شاي 5 اوريو أو أي نوع آخر . .

□ ونضع نصف الخليط على البسكويت بالصينية



ونرص طبقة السكوبت وعليها هيرشي مرة أخرى . . ونضع باقي الخليط . . ونضع نضع قليل من الكيك
□ ونرص طبقة البسكوبت وعليها أيضاً الهيرشي ثم نخفق ظرف دريم ويب مع ربع كوب حليب



ولما يتقل نضيف

قشطة + □ كيري . . ونصبها على الخليط .

□ وه كذا انتهى الحلى انتي الان لمكانك ان تبدي بالطبقة الأخيرة وتزيننها بأي شيء عندك . .

□ كواب المالتيز 





□

قشطة + □ جين كيري + كوب صوص شوكولاته

□ أكياس شوكولا الملتيزر 3

□ كيك

شوكولاته مقطعة مكعبات

كوب كريمة سائله + ملعقة سكر بودرة

الطريقة :

نخاط القشطة والجين وكيس كامل الملتيزر ونص كوب شوكولاته

الصوص والكريمة والسكر في خلاط العصير

بعدئذ نضع قطع الكيك في القوالب ونصب عليه شوي صوص الشوكولاته

ثم نضع عليه حبات المالتيزر مفتقت

ثم نضع عليه خليط الكريمة ونجعله حتى يبرد

□ وتزين بحبات المالتيزر

□ حلى الأكوام





□

الطريقة :

الحلى الأول :

الطبقة الأولى :

□ تخلطي بالخلاط قشطة + بسكوت شاي كبير + كريم كراميل + لوب حليب سائى

□ ثم اسكبيهم إلى ثلاث أرباع الكوب . . ودخليهم الفريزر حتى تجمد ونخرجهم ونسكب عليهم الطبقة الثانية . .

الطبقة الثانية :

قشطة + بسكوت شاي كبير + كيس دريم ويب + ملعقة نسكافية + ملعقة شوكولاتة بودرة بالخلاط ثم صبيهم على الخلطة الأولى ويزين بفلك الأصفر .

الحلى الثاني :

يفتت كيك امريكانا شوكلاتة وضعيه في الأكواب إلى ربع الكوب ثم تعلمي الخلطة الآتية . .

حبه جن كيري + علبه حليب نستله كبير + □ علبه فشطه + كيس دريم ويب 18

كسري أربعة اوريو واخرجي الزبدة البيضاء منه ثم صبي الخلطة على الاريو واخلطهم مع بعض بيدك وليس الخلاط .

ضعي خليط الاريو فوق الكيك وبعد ذلك ضع طبقة كيك مفتت ومرة أخرى ضع من الخلطة يصير طبقات يزين بالتوفي

والمكسرات . .

الحلى الثالث :

التشيز كيك :

فتي كيك امريكانا شكولا ووضعيه بالكوب إلى ربع الكوب

الطبقة البيضاء حبه جبن كيري + علبه حليب نستله كبير + علبه فشطه + كيس دريم ويب

تصب على الكيك إلى ثلاث أرباع الكوب دخليهم الفريزر وإذا جمدت الطبقة البيضاء ضعي عليها تشيز كيك بأي نكهة تحبينها

أنا وضعت فروشلي . .

حللى اليبسي



المقادير :



كوب سكر 3/4

علبة زبادي 1

- كيس كريم كراميل 1
- فنجان شاي زيت 1\2
- حبة بيض 1
- كوب زيت 1\2
- كوب حليب بودرة 1
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- علبة بيبسي

الطريقة :

نضع البسكويت المطحون ناعم ونضيف عليه فنجان زيت



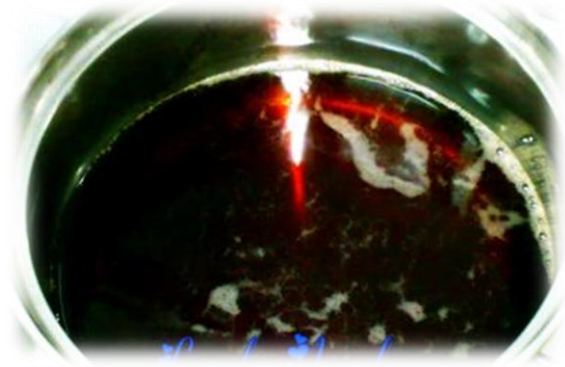
ويرص في الصينية كما هو موضح بالصورة



نضع جميع المقادير في الخلاط مع اعدا (البيبسي والكراميل) ونضيفه على الطبقة الأولى



ثم نضعه بالفرن حتى يتماسك
نضع الكراميل وثلاث أرباع علبة البيبسي على النار ونتركه يغلي قليلاً ثم نتركه قليلاً ليبرد



وبعد ما تبرد الطبقة الثانية والثالثة نضيف طبقة البيبسي على الطبقة الأانية ونضعها في الثلاجة
والشكل النهائي كما هو موضح بالصورة النهائية . .

المارشيلو 



كوب سكر 1

كوب كورن سيرب أو شراب الذرة 1\2

ملعقة كبيرة جيلاتين بودرة 1

معلقتان كبيرة ونصف ماء

بياض بيض 2

ثلاث ملاعق كبيرة سكر بودرة

الطريقة :

1- تقوم بوضع شراب الذرة في إناء على نار متوسطة ، ويضاف إليه السكر ، ويترك حتى يذوب تماماً ، ويبدأ الخليط في الغليان -

2- يذاب الجيلاتين في الماء ، ثم يضاف لخليط السكر مع التقليب جيداً ويرفع بعيداً عن النار ، مع مراعاة عدم وجود كتل غير ذائبة ، يخفق بياض البيض جيداً بالمضرب الكهربائي حتى يتماسك .

3- يضاف خليط السكر تدريجياً لبياض البيض مع زيادة السرعة حتى يصبح الخليط صلباً ، يرش السكر البودرة في صينية - ويوضع المارشميلو فوق السكر ويساوى ، ويترك لمدة ١ ساعة بدون تغطية حتى يتماسك ، ويقطع حسب الرغبة ويحفظ في وعاء محكم الغلق .

طبقات الصابلي





المقادير :

زبدة لينة 250 غرام

سكر 140 غرام

بيضة

خميرة حمراء

قشرة برتقالة محكوكة

الدقيق الكافي تقريبا ١١٠ غرام

ملاعق كبيرة كاكاو 2

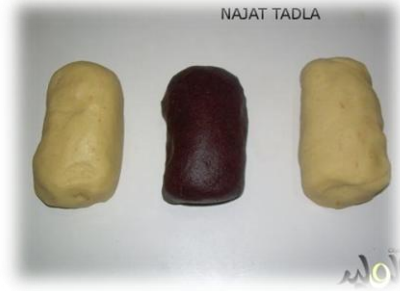
فستق مهروس

كوك

شكولاتة خام أسود

مربي

طريقة تحضير صابلي الطبقات بالصور :



برؤوس الأصابع تخلط الزبدة مع السلكو إلى أن نحصل على كريمة ثم نضيف البيضة وقشرة البرتقالة والدقيق مع الخميرة ورشة ملح ونخلط إلى أن تتجانس كل المكونات . .



□ ثم نأخذ ثلث العجين ونضيف لها الكاكاو وبودرة



نقسم العجين الأبيض إلى اثنين وفرد م على شكل مستطيل
نضع مستطيل العجين الأبيض وفوقه مستطيل العجين البني ثم مستطيل العجين الأبيض
ونمرر فوقه بالمدك لتلتصق الطبقات ببعضها
ثم نقسم الصابلي إلى مربعات ندخلهم للفرن المسخن على □ □ درجة لمدقا □ دقيقة

□ وهذا شكل الصابلي بعد إخراجه من الفرن



طريقة تزيين صابلي الطبقات بالصور

نذهن المربع كله بالمربي نأخذ ورق مقوى ونضعه على الصابلي بشكل مائل ونرش بالكوك

أو ممكن تزيين صابلي الطبقات بالشكولاتة .



□



□ حللى الرخام 



المقادير:

ملعقة بكنغ بودر + بسكوت + لوتين حليب نيدو + بيضتين + كاسة سكر ناعم + فانيليا + نصف لثوب زيت + علبتين قشطة
☐ ☐ حبه كيري او علبه جبنة فيلادلفيا + علبه حليب مركز . .



الطريقة:

نحمر الحليب على النار .. حتى يصبح لونه ذهبياً





□ضع في الخلاط البيض والسكر والفانيليا والزيت والقشطة والبلعج بودراً أو ممكن ضربه يدوياً . .



□ونضع الحليب المحمّص :



نأخذ نصف الكمية ونضعها في الصينية . .



□ وضع عليها البسكويت

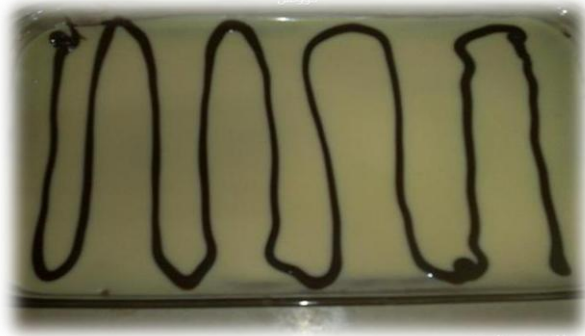


ضع النصف الباقي من الخلطة عليها



وبعد ذلك نضع بالخللاط □ حقيق كيري + علبة نستله المركز الكبير . ونصبه فوقها . .

ونزينها بخطوط الهيرشي أو إذا لم يتوفر الهيرشي ممكن أن تأخذي من الكيري والنستق وضعي معها ملعقة شوكلاته بودرة .



بالسكينه نضعها بطرف الصينيه ونزل تحت ونعمل بشكل خط



□ ثم من تحت لفوق وعلى ه هذه الحالة من فوق إلى تحت ومن تحت فوق بدون ما تبغدي السكينه من الصينيه



أطباق الكاسترد والجلي



المقادير:

الكاسترد ذو اللون الأصفر



□ أكواب كبيرة ماء

□ كوب صغير سكر

□ ملاعق حليب

□ ملاعق كبيرة كاسترد



□

□ الطريقة :

تضاف كل المكونات على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى تتماسك وتصب مباشرة في

□ صحن التقديم وبعد أن تبرد توضع بالثلاجة . .

□ تزين بجوز الهند أو القرفة البودرة أو بالسكوية ولك ما تريد . .



□

الكاسترد ذو اللون الأبيض :

□□ كوب كبير ماء + فنجان سكر + □ ملاعق كبيرة + □ ملعقة كبيرة نشا + القليل من ماء الورد أو الزهر . . لمن ترغب

□ تخلط جميعها على النار حتى تتماسك ثم تترك لتبرد . .

□ الكاسترد بالكاكو :

□ بنفس المقادير والطريقة السابقة باضافة ملعقة كبيرة كاكو للمقدار وتحرك جيداً . .



□

□ الكاسترد الطبقات



□ الطريقة :

□ نرص البسكويت بعد تغميسه بحليب دافئ أو عصير . . ثم رصه على الصينية . . وصبي عليها الكاسترد بالأنواع

□ التي ترغبينها فتكون لديك طبقات متتالية ويرش وجهها بجوز الهند . .

من مطبخي



الكاسترد بالكيك



الطريقة :

الكيك معمول مسبقاً وتوضع عليه طبقة الكاسترد وتوضع في الثلاجة لتبرد قليلاً وتقدم .



□

أطباق حلوى الجلي

الجلي



المقادير :

باكيت جلي أحمر أو أي لون ترغيبه . .

□ فنجان سكر

□ كوب ماء

الطريقة :

□ تخلط جميعها على النار حتى تتجانس وتغلي ثم توضع في صحن التقديم . . وتوضع في الثلاجة لتبرد . .

طبقات الجلي



□



المقادير

عبوات من الحلبي بنكهة التوت والفراولة والكرز 3

عبوات من الجيلاتين 4

عبوة من الحليب المكثف والحلّي، الخالي من الدهون (نستق)

نمزج عبوة الحلبي مع نصف عبوة من الجيلاتين، ثم نضيف كوب من الماء المغلي -1

نحرك المزيج حتى يذوب، ثم نتركه ليبرد على حرارة الغرفة -2

نصب المزيج في صينية زجاج مستطيلة $\square \times \square$ سم، ونضعها في الثلاجة لمدة \square دقيقة -3

نخلط عبوة الحليب المكثف والحلّي مع كوب من الماء المغلي -4

نترك المزيج ليترتاح لبضع دقائق ثم نضيف .في وعاء صغير، ضعي عبوتين من الجيلاتين فوق نصف كوب من الماء البارد -5

نصف كوب من الماء المغلي لإذابة الجيلاتين،

يضاف الحليب إلى الخليط ويؤتب ليمتزج

ونترك المزيج ليبرد على حرارة الغرفة، ثم سكب كوب من خليط الحليب على الطبقة الأولى من الحلبي، وندخله الثلاجة -6

لمدة \square دقيقة .

نكرر العملية مع النكهات المتبقية، ثم نترك الحلبي ليترتاح -7

نقطعه على شكل مربعات ونقدمه -8

طريقة أخرى للطبقات الملونة :





:: المقادير ::

باكيات جيلي ألوان حسب ذوقك وحسب المتوفر 4

احمر واخضر وبرتقالي

باكيات جيلي بدون نكهة 4

علبة حليب مركز ومحلى

:: الطريقة ::

أضيفي إلى باكيات من الجيلي الملون نصف باكية من الجيلي بدون فاكهة

أضيفي عليهم كوب من الماء المغلي وحركي حتى يذوب الجيلي

اتركي المزيج حتى يبرد ويصبح بجمادات درجة الغرفة

ضعيه في بايركس متوسط الحجم وادخليه إلى الثلاجة لكي يبرد لمدة 15 دقيقة

في هذه الأثناء في قدر آخر ضعي الحليب المركز والمحلى أضيفي إليه كوب من الماء المغلي وحركي في إناء صغير ضعي نصف

كوب من الماء البارد واتشري فوقه

باكيات من الجيلي بدون نكهة واتركيه لبضع دقائق أضيفي إليه نصف كوب ماء مغلي وحركي 2

أضيفيه إلى مزيج الحليب وحركي جيدا

اتركيه جانبا بعلما 15 دقيقة اخرجي الباييركس من الثلاجة واطرفيه اليه

كوب من مزيج الحليب والجيلاتين وارجعيه للثلاجة حتى يتماسك

في هذه الأثناء حضري اللون الثاني من الجيلي بنفس الطريقة

.حتى تنتهي من كل الطبقات

يمكن الاستغناء على الطبقة البيضاء والاكتفاء

بطبقات الجيلي وطبعاً لك أن تتقني في اختيار الألوان والنكهات على ذوقك مثلاً اختيار ألوان الطيف

□ طبقات الجيلي بالفواكه



المقادير :



□ الطريقة :

□ يغمس البسكويت في حليب سائل أو أي عصير متوفر لديك ثم ترص على الصينية .

□ تصب طبقة الكاسترد الأبيض أو أي نوع آخر كاسترد على الطبقة الأولى بهدوء " بعد نضجها على النار مخلوطة

□ مع القشطة" . . والقشطة اختيارية . .

□ تقطع أي فاكهة تحبينها كما هو موضح في الصورة : كالموز أو الفراولة أو التفاح أو الأناناس أو غيرها . . كما ترغين .

□ ثم يصب مقدار الجيلي الموضح طريقته سابقاً على طبقة الكاسترد بعد ان تبرد قليلاً . .

□ ثم توضع في الثلاجة حتى تماسك . .



حلويات الشتاء

السحلب (مشروب الشتاء)



□ كوب حليب سائل كامل الدسم

□ ملعقة صغيرة سكر

□ ملعقة صغيرة سحلب بودرة " نشا "

ملعقة صغيرة قرفة ناعمة بودرة

□ ملعقة صغيرة جوز الهند

□ ملعقة صغيرة زبيب

□□ ملعقة صغيرة جوز هند ، وعين الجمل النيء " لمن ترغب "

الطريقة :

يُوضع الحليب على نار متوسطة في قدر صغير يضاف السكر ويقلب حتى يذوب ، وتضاف بودرة السحلب بالتدريج مع

التقليب المستمر . ويُترك لمدة دقيقتين يُغلى .

يتم خلط القرفة ، الزبيب ، عين الجمل وجوز الهند في طبق منفصل .

□ يصب السحلب في أكواب ويرش فوقه خليط التزيين .

الأرز بالحليب أو اللبن الزبادي



الطريقة الأولى :

المقادير :

كوب صغير أرز مصري صغير

كوب صغير سكر

رشة فانيليا

كوب ماء مذوب بـ ١ ملاعق حليب بودرة

أو حليب سائل صافي . .

الطريقة :

بعد تقع الأرز يتم تصفيته

ثم سلقه بوضع مقدار ماء يغطي الأرز والسكر والفانيليا على نار هادئة ثم بوضع مقدار الحليب ويحرك

حتى يتشرب ويطبخ كالأرز العادي . .

ويقدم ساخناً أو بارداً . .

الطريقة الثانية :

المقادير :

كيلو لبن زبادي أو علبة كبيرة

سكر حسب الرغبة

كيس فانيليا أو مقدار ملعقة صغيرة

فنجان أرز مصري

ملاعق كبيرة قشطة بإدي 5 أو قشطة نستلة

ملعقتين نشا

مكسرات

الطريقة :

نغسل الأرز جيداً ثم نضعه على النار مع نصف كوب ماء

بعد ان يتشرب الأرز مقدار الماء نضيف اللبن مع الاستمرار في التقليب

ثم نضع النشا في قليل من الماء ونضيفها للبن والأرز ، ونستمر في التقليب بين وقت وآخر ، ثم نضيف السكر والقشطة والفانيليا

ونضع الأرز في الأطباق المناسبة ونضيف المكسرات ونتركه في الثلاجة لمدة ١ ساعة و١٠ دقائق ويقدم بارداً.



الشوفان



المكونات :



الطريقة :

يوضع ليتر من الماء وفنجان وسط سكر و ملاعق من الشوفان ذو الغطاء الأصفر

و ملاعق من الحليب البودرة تحرك وتترك لتغلي وتقدم باردة . .

محلية الأرز



5 أكواب ماء

3 ونص فنجان قهوة سكر

7 ملاعق طعام حليب نيدو

6 ونص ملاعق طعام رز مطحون

ماء ورد

الطريقة

تنظف جميع المقادير ما عدا ماء الورد . .

ملف الآيس كريم





المقادير:

علبتين قشطة

2 ظرف دريم ويب

2 ظرف كريم كارميل

نصف ملعقة صغيرة نسكافيه

الطريقة:

تخلط جميع المقادير في الخلاط ويقسم الخليط إلى قسمين ويوضع عليه النكهة المرغوبه

انا وضعت نصفه سادة ونصفه ووضعت عليه شوكولاته بودره

ممكن تضعي نكهة مانجا او فراوله او اي نكهة أخرى . .

وزينيه بالمكسرات وضعيه في الثلاجه حتى يبرد وقدميه ...



المكونات:

(كوب كريمه مخلوطه مع حليب (نفس المقدار : كوب كوب من كل واحد منهم

كوب كريمه خفق 1

كوب سكر 1+1/4

بيض 2

ملعقة فانيليا 1/4

كوب فراولة 3



الطريقة

نضع حبات الفراولة في الخلاط ونخلط جيدا الى ان تنسجم جيدا



نأخذ البيضتين ونخفقن باليد الى ان يتخير لونهم ويفتح (يفضل فوق حمام مائي لقتل البكتيريا التي بالبيض)



نخلط كوبين انصاف من ال (حليب + كريمة) إضافة إلى كوب كريمة الحفق والسكر والفانيليا والبيض

نضيف الان الفراولة إلى الخليط ثم نحركه جيداً . .



ثم نصب الخليط في ماكينة الآمي كريم

وبعد ما يشغل إلى □ دقيقة أو إلى ان يصبح بهذا الشكل

مهم التوقيت المهم يكون تماسك لان من مكينة لثانية تختلف سرعتها وأدائها
على فكرة ممكن تأكلونه بنفس اللحظة أو تفرزونونه لانه ممكن يكون مثل المايك شيك بالفراولة أو حتى سلاش . .



ثم يقدم بعد تبريده مع حبات الشوكولاته ويزين الوجه بجوز الهند الحمص . . أو بقطع الفراولة
وصوص الشوكولاته .

آيس كريم القهوة 



حسب الرغبة .. شوكلاته للترزين

2 ملعقة كبيرة توابل منوعة

نصف كوب ثلج مجروش

كوب حليب

ملعقة كبيرة قرفة مطحون

طريقة التحضير :

في إناء على نارٍ متوسطةٍ ، ثم يُضاف البن مع التقليب حتى الغليان يُوضع الحليب -

- يُرفع الخليط ويُترك ليبرد

- يُخفق خليط الحليب والبن مع الثلج والأيس كريم في الخلاط حتى يتجانس

- يُصب في كوب التقديم ويُزين بقطعٍ من الشكولاته ويُقدم على الفور . .

* المصدر: الشيف أسامة

أميجي كريم الفانيليا اللذيذ



المقادير :

كوب وبنج كريم

كوب سكر

ملعقة طعام خلاصة فانيليا سائلة

كوب حليب كامل الدسم

رشة ملح

الطريقة :

في إناء كبير اخفقي مع بعض جميع المقادير جيدا
ثم ضعها في الآلة الخاصة للابس كريم أو ضعها
في علة محكمة الإغلاق وادخليها الفريزر حتى تتجمد



آيس كريم الشوكولاتة



المقادير :

□ كوب كريم ثقيلة

□ 1/2 كوب سكر .

□ كوب وبنج كريم



□ ملاعق طعام كاكاو بودرة

الطريقة :

- - اخلطي جميع المقادير في الخلاط الكهربائي حتى يمتزجا جيدا .
- - ضعها في علبة بلاستيك وادخليها الفريزر حتى تجمد .

فروزن يوقرت بالكاكاو والموز



المقادير :

1/4 كوب كاكاو غير محلى بودرة

1/4 كوب سكر

1/2 □ كوب حليب مكثف أبو قوس

1/4 كوب شراب الذرة الخفيف (كورن سيروب)

□ علبة زبادي صغيرة الحجم

□ موز مهروسة

الطريقة :


- - ضعي الكاكاو والسكر في قدر على نار متوسطة الحرارة ثم أضيفي إليها الحليب وحركي باستمرار حتى تذوب المقادير .
- - ارفعيها من على النار ثم أضيفي شراب الذرة اتركها تبرد تماما .

- - أضيفي لها الزبادي والموز وحركي بالخفاقة حتى يختلط المزيج .
- - ضعها في علبة محكمة الإغلاق وادخليها الفريزر حتى تتجمد جيدا

آيس كريم الحليب بالفسق



المقادير :

- □ حبات فسق 
- □ حبة لوز
- كوب ماء
- علبة حليب نستله المركز المحلي
- ملاعق صغيرة دقيق الذرة
- ماء لتذويب دقيق الذرة
- حبات هيل صغيرة (مطحون)
- خلاصة الفانيليا
- ملاعق كبيرة كوكيل فواكه مشكلة
- مغرفة آيس كريم بالفانيليا

الجلي الفراولة



طريقة التحضير :

- - تنزع قشور الفستق واللوز وتغسل الحبات وتقطع رفيفا .
 - - يغلي الماء بعد إضافة حليب نستله المركز المحلى إليه .
 - - نخاط الدقيق مع الماء حتى يتكاثف ويضاف إلى الحليب المغلى .
 - - نضيف الهيل المطحون .
 - - يضاف السكر حسب الرغبة ويوضع الخليط في الثلاجة حتى يبرد .
 - - يضاف الفستق واللوز وتخاط .
 - - نضاف نقطة أو نقطتان من خلاصة الفانيليا إلى خليط الحليب وتبرد حتى التثليج .
 - - التقديم . . .
- في كوب توضع ملعقتان كبيرتان من كوكتيل الفواكه المشكلة والحليب المحضر
كريم بالفانيليا وأخيرا ملعقتان صغيرتان من الجلي الفراولة صف مغرفة من الآيس كريم . .

آيس كريم سهل



يقدم ل□ أشخاص ، مدة الإعداد □ دقائق .

المقادير:

2 كوب عصير ليمون مركز ومحلى ، □ كوب عصير خوخ مركز ومحلى ، □ كوب عصير مانجو مركز ومحلى ، جيلاتين مذاب في ماء بارد ، قطرات ماء ورد ، □ كوب ثلج مجروش ، شرائح ليمون وأوراق نعناع للتزيين .
 طريقة الإعداد : قسمي الثلج على أنواع العصائر ، اخفقي كل عصير على حدة واخطبي معه قليل من الجلاتين وماء الورد .
 اسكبي كل عصير في قالب عميق وادخليه الثلاجة لمدة □ ساعة ، وبين الحين والآخر اخفقي العصائر حتى تعطي الشكل المجروش.
 قدمي كرات من العصائر المجروشة في طبق التقديم وزينيها بشرائح الليمون والنعناع .



آيس كريم الموكا




يقدم ل□ أشخاص ، مدة الإعداد □ دقائق.

المقادير:


آيس كريم موكا (آيس كريم بنكهة القهوة) ، زبادي بنكهة العسل إن توفر ، نسكافيه مركز ومحلى ومثلج .

طريقة الإعداد :

اسكي النسكافية في طبق التقديم ثم ضعي الروب فوقه ثم ضعي كرات الآيس كريم

آيس كريم العسل 

يقدم لشخصين ، مدة الإعداد □ □ دقيقة.

المقادير : □ صفار بيض ، □ □ مل حليب ، □ □ مل دبل كريم ، نصف كوب عسل ، ملعقة صغيرة فانيليا . 

الطريقة

الإعداد : اخفقي صفار البيض مع العسل في وعاء واتركيه جانبا . سخني الحليب في وعاء آخر وقبل غليانه أضيفي له خليط العسل واتركيه حتى يتماسك أو يصبح الخليط ثقيلًا ، أبعديه عن النار واتركيه ليبرد .

اخلطي خليط العسل مع الدبل كريم والفانيليا ، ثم اسكي الخليط في أوعية التقديم وادخليها الثلاجة حتى يجمد وبالغافية .

آيس كريم جالاكسي



المقادير :

2 كيس دريم ويب

2 كيس كريم كراميل

2علبة قشطة

1كاكاو جالاكسي مبشور

2علبة حليب سائل (أبوقوس أو أي نوع آخر)

بسكويت شاي



الطريقة :

تخلط جميع المقادير ماعدا البسكويت في الخلاط حتى يصبح الخليط متجانس ..

تأتي بصينية بايركس نصف فيها البسكويت بعد ما نغمسه في حليب بودرة مذوب في ماء .

ثم نضع عليه الخليط ثم نضع طبقة أخرى من البسكويت

وهكذا حتى تصبح آخر طبقة هي طبقة الخليط .. وتوضع الصينية في الثلاجة..

ويمكن استخدام أي نوع آخر من الشوكولاته مثل الباونتي أو أي نوع . .

ساندوتش الآيس كريم



المقادير :

كوبان دقيق لكافة الأغراض

صفار بيضتان

كوب + ملعقتان صغيرتان من الكاكاو 1/2

ملعقة صغيرة ملح 1/4

كوب زبدة غير مملح (مخفوقة 1

كوب سكر سنتر فيش 1 1/2

ملعقة صغيرة فانيليا 1

(آيس كريم من أي نوع) لتر

الطريقة :

لإعداد عجينة الساندويتش ، يدفأ الفرن أولاً لدرجة 175° فهرنهايت

يخلط الدقيق والكاكاو والملح في إناء متوسط الحجم ثم يترك جانبا

يخفق السكر والزبدة بالمضرب الكهربائي في إناء كبير حتى يصبح الخليط ليناً

يضاف صفار البيض والفانيليا لخليط الزبدة مع الخفق جيداً حتى تمام الامتزاج

تخفض سرعة المضرب لإضافة خليط الدقيق ببطء وتدرجياً

الاستمرار في خفق الخليط حتى تتماسك العجين ثم تقسم إلى نصفين ، وبشكل كل نصف علي هيئة مستطيل

تلف في بلاستيك وتوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة

يوضع بلاستيك في صينية مستطيلة الشكل لوضع الآيس كريم فوقه وفرده بحجم الصينية

ويغطي أعلاه بالبلاستيك ويوضع في الفريزر

تشكل العجين إلى قطع من المستطيل صغيرة

بعد فردها بحيث يكون سمكها حوالي 1/2 سم وحجم المستطيل الواحد 10x10 سم، وتقسّم لحوالي 12 مستطيل /

يثقب العجين بأعواد الخلة بشكل منظم

ترص القطع علي ورق زبدة في صينية وتخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة

تخرج من الفرن ثم تترك حتى تهدأ لمدة خمس دقائق في الصينية

ثم تنقل إلى طبق آخر حتى تبرد تماماً

يقسم الآيس كريم إلى قطع مستطيله بنفس حجم الساندويتش

ويوضع بين طبقتين منه حتى يتم الانتهاء من عمل ساندويتشات

يلف كل ساندويتش بالبلاستيك ويوضع في الفريزر ويترك لحوالي 15 دقيقة . . .

□

آيس كريم الطبقات



زرر الحب

المكونات :

خاظمة السكر واللوز للزينة

1/2 كسكر

□/□ ك لوز (ممكن وضعه كامل أو يدق دق خشن)

نضع السكر على النار حتى يذوب ويحمر لونه نضيف له اللوز

ونحركهم مع بعض ثم نصب الخليط على سطح نظيف وجاف

أو ظهر صينية أو قصدير ويمد بأقصى سرعة

ويترك حتى يبرد ثم يكسر ويوضع في علبة لحين الاستخدام

مقادير الايسكريم

2 قشطة - □ ظرف كريمة دريم ويب - □/□ حليب محلي

تخاط المقادير مع بعض حتى تنقل

يوضع في وسط الصينية قليل من الخاظمة ثم بسكويتي مغمس في الحليب

ثم نضع قليل من الخاظمة ثم نرش عليه من خاظمة السكر واللوز

تكرر الطبقات

آخر شيء طبقة الكريمة ثم يرش الوجه بخاظمة السكر واللوز

وممكن عمله في صينية أو أكواب حسب الرغبة

حبات الأيسكريم المغطاة بالشوكولا





□ لعمل الشوكولا :

□ ذوبي علي نار هادئة ربع كوب زبدة مع كوب شوكولا وحركي حتى يدوب تماماً

□ ثم اتركه يبرد لدرجة حرارة الغرفة ولكن يجب أن يبقى سائل . .

□ أو (صوص شوكولا محضر مسبقاً)

و قومي بتغطية كل حبة آيس كريم بالشوكولا السائحة

و ضعي الحبات علي صينية مغطاة بالقصدير وباردة وضعيها بالفریزر لمدة ربع ساعة قبل التقديم



□ عند التقديم ضعها في طبق صغير لكل حبة وزيني الجوانب بالكريمة وقدميها .

□ سلات الشوكولا بالآيس كريم





□ الفكرة في عمل سلات الشوكولا :

غطي صحن صغيرة بورق القصدير من الداخل والخارج ثم ابدئي برسم خطوط متعرجة وعشوائية من الشوكولا البيضاء على جوانب كل صحن وفي القاع .

ضعيها في الثلاجة حتى تجمد الشوكولا تماماً ثم كرري العملية بالشوكولا البنية السائحة واتركيها تجمد أيضاً في الثلاجة كما هو

□ واضح بالصورة



يجب ملاحظة ان الشوكولا تكون سائحة لئلا يتماسكة بعض الشيء .

□ عند التقديم انزعى القصدير برفق عن الشوكولا حتى لا تتكسر ثم بسرعة ضع فيها الأيسكريم وزيني بالفواكه وورق النعناع .



أكواب الأيسكريم مع الكيك



في أكواب الآيس كريم ضعي في القاع قطع الكيك أو البرونيز وغطيها بمعلقة كبيرة من الآيس كريم ثم زينيها بالكريمة والشوكولا

السائلة وقدميها

سندويشات الآيس كريم مع الكوكيز



□ طريقة سهلة لتقديم الآيس كريم وخصوصاً للأطفال :

غطي أول حبة كوكيز بمقدار جيد من الآيس كريم ثم ضعي الحبة الثانية من الكوكيز وغطي الجوانب بالشوكولا المبشورة أو

السكر الملون أو المكسرات المفرومة

ضعي سندويشات بالثلاجة لمدة □ دقيقة قبل التقديم . . ويمكن استعمال أي نوع من الكوكيز حسب رغبتك .



المقادير :

جم زبدة، 125

جم السكر الناعم 200

بيضة كبيرة 2

فاينليا

معلقة صغير بكينج بودر

معلقة صغيرة من الملح 1/2

جم دقيق 150

جم الكاكاو 50

الطريقة :

1- اخلطي الزبدة مع السكر والفاينليا والبيض جيدا ثم نخلط الدقيق مع البكينج بودر والكاكاو ونضيفهم على المكونات السائلة -

وتخبز لمدة 20 دقيقة

2- نحضر آيس كريم التوت ونقسم البراونيز الى طبقتين ونحشي بالآيس كريم ويزين بالمقرمشات المالحة أو مكسرات ويقدم -

□ ملاحظة : يمكن استخدام أي نكهة بدلاً من التوت .

□ طريقة صنع بسكويت الآيس كريم :



المقادير :

جرام زبدة 70

□ جرام سكر 140

220 ملعقة صغيرة فانिला

180 مليلتر حليب سائل

□ جرام دقيق

الطريقة : نضع جميع المكونات في الخلاط ونضربه لمدة دقيقة نترك العجينة تروح لمدة □ دقيقة يجب أن يكون عندك آلة خبز

الوافل والقراطيس لتشكيلهم . . أوقد نكتفي بالإسطوانات المعدنية . .



نخبز الوافل لمدة دقيقة ونصف لدرجة متوسطة الحرارة

□ من ثم مباشرة بعد خبزها مباشرة لفها حول القراطيس وعمل شكل قرطاس ونضغظها جيدا



هنا الشكل النهائي



□ وتشكيل الأيس كريم بطرق مختلفة



□



طريقة مصوّرة . . الأيسكريم بنكهات متنوعة

طريقة التحضير :

نخفق القشدة الطرية مع السكر الصفيق جيدا وبالضبط الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها. نوزعها بشكل متساو على ثلاث أواني و ذلك لتتسبب الثلج بثلاث نكهات.

• طبقة بنكهة الشكلاطة : نذيب الشكلاطة في حمام مريم و نضيفها لإناء القشدة الأول ثم نحرك بمول حتى يتجانس الخليط.

نفرغ الخليط في قالب، نيسطه جيدا باللعقة و نضعه المجد لمدة 20 دقيقة.

• طبقة بنكهة القانيليا : نضيف القانيليا لإناء القشدة الثاني ونخلط جيدا. نخرج القالب من المجد و نفرغ قشدة القانيليا ثم نيسطه بشكل متساو و نرجع القالب إلى المجد مرة ثانية لمدة 35 دقيقة.

• طبقة بنكهة الفراولة : نضحن الفراولة في آلة كهربائية، نضيفها لإناء القشدة الثالث. نحرك باللعقة حتى يصبح الخليط متجانسا.

نخرج القالب من المجد و نفرغ خليط الفراولة كطبقة ثالث. نيسطه باللعقة و ندخل الكل إلى المجد لمدة ليلة كاملة. نقدمه مزيناً حسب التوق بالفراولة، حبوب الشكلاطة و قشدة التانسيو.

مثلج بثلاث نكهات
Crème glacée aux trois parfums

المقادير :	
600 غ من القشدة الطرية	للتزيين :
150 غ من السكر الصفيق	- حبات من الفراولة الطرية
100 غ من الشكلاطة	- حبوب من الشكلاطة
2 أكياس من القانيليا	- قليل من قشدة التانسيو
100 غ من الفراولة الطرية	(أنظر الصفحة 23)

