مكعبات الشوكولاتة مع كومبوت التفاح وفيريرو روشيه

مدة التحضير: 90 دقيقة | الحصص: 8 أشخاص | درجة الصعوبة: متوسط

المكونات (عدد الحصص 8)

الكعكة الإسفنجية المقادير

مسحوق البندق	65جرام
سكر بودرة	65جرام
طحين 00	25جرام
سكر المائدة	25جرام
زبدة ذائبة	25جرام
بودرة كاكاو غير محلاة	10جرام
بياض بيض	3
بيض، ملح	2

صلصة التفاح المقادير

تفاح	700جرام
مقشّر ومقطّع	
سكر	90جرام
عود فانيلا	
ملح	

كريمة الماسكربون المقادير

ماسكربون	170جرام

كريمة طازجة	110جرام
سكر	90جرام
زبدة	50جرام
شرائح جيلاتين	5
ملح بحري	

الخطوة الأخيرة المقادير	
فيريرو روشيه	8
قوالب شوكولاتة دائنة (5×5 سم)	8
بودرة الذهب	

طريقة التحضير

1. الكعكة الإسفنجية

• سخّني الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.

• اخفقي البيض بشكل جيد مع سكر البودرة ومسحوق البندق.

• اخفقي بياض البيض مع سكر المائدة حتى يصبح المزيج متماسكاً.

• امزجي بياض البيض مع مزيج البيض الآخر.

• أضيفي الزبدة الذائبة، الطحين 00، بودرة الكاكاو ورشة ملح.

• قومي بفرد المزيج على طبق (مستطيل بقياس 25×23 سم) مغطّى بورق الخبز.

• يجب فرد المزيج في الصينية بنفس السماكة.

• ضعي الصينية في الفرن، على حرارة 200 درجة مئوية لمدّة 10 دقائق.

• أخرجي الكعكة من الفرن ودعيها تبرد. ثم قطعيها إلى 16 مربعاً (5×5 سم).

2. صلصة التفاح

• سخّني السكر في مقلاة غير لاصقة.

• ثم أضيفي قطع التفاح مع نصف بذور الفانيليا من عود الفانيليا ورشة ملح.

• ضعيها على حرارة منخفضة مع التحريك

المستمر لمدّة 7 إلى 8 دقائق حتى تخرج العصارة من المزيج.

•أبعدي المزيج عن مصدر الحرارة وانقلي الفواكه إلى وعاء آخر واتركيها لتبرد.

3. كريمة المارسكاربون

• انقعي شرائح الجيلاتين في ماء بارد.

• قومي بكرملة السكر مع ملعقة ماء (7-10 دقائق) في وعاء كبير من الستانلس ستيل (حتى يتحول لون السكر ويتكرمل). سخّني الكريمة على حدة.

• عندما يصبح مزيج السكر والماء متجانساً، أبعديه عن مصدر الحرارة وأضيفي الكريمة الدافئة - كوني على حذر من ارتفاع مستوى السائل لأنه سيفور ويحترق بسرعة.

• واصلي التحريك، ثم أضيفي الزبدة، ثم الجيلاتين.

• دعيه يبرد ثم أضيفي رشة من الملح البحري.

• عندما يبرد الكاراميل بشكل كامل، أضيفي المارسكاربون وامزجي.

4. الخطوة الأخيرة

• ضعي مربعاً من الكعكة الإسفنجية في قاع كوكيز مربّعة (5 سم)، ثم أضيفي طبقة من صلصة التفاح (حوالي 40 جرام لكل منها) وغطيها بمربّع آخر من الكعكة الإسفنجية.

• قومي بإزالة قاع الكوكيز وزيني الكعكة بكريمة الكاراميل المملح، أضيفي قوالب الشوكولاتة المرشوشة بودرة الذهب.

• ضعي القليل من الكريمة في المركز وزينيها بقطعة بارلين فيروز وشيه.