# 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 الماسكاربون

• انقعي شرائح الجيلاتين في ماء بارد.

• قومي بكرملة السكر مع ملعقة ماء (7-10 جرام) 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 الماسكاربون وامزجي.

4. الخطوة الأخيرة

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

• قومي بإزالة قطاعة الكوكيز وزيني الكعكة بكريمة الكاراميل الممملح، أضيفي قوالب الشوكولاته المرشوشة ببودرة الذهب.

• ضعي القليل من الكريمة في المركز وزينيها بقطعة برالين فيريرو روشيه.