# كعكة عيد الحب بشكل قلب

مدة التحضير: 90 دقيقة

الحصص: 8 أشخاص

درجة الصعوبة: متوسط

## المكوّنات:

| المقادير<br>كعكة البندق الاسفنجية | |
|---|---|
| صفار بيضتين | |
| سكر | 200جرام |
| طحين | 200جرام |
| بودرة البندق | 50جرام |
| خميرة خبز | 6جرام |
| رشة ملح | 1 |
| بندق مفروم | 1 |
| | |

## طريقة التحضير

1. في وعاء على حدة، اخفق البيض (مع الصفار) والسكر باستخدم خلاّط كهربائي حتى تحصل على مزيج متجانس ورغوي.
2. قومي بنخل الطحين، والخميرة، والملح.
3. أضيفي المكونات الجافة إلى المزيج بهدوء وحرّكي من الأسفل إلى الأعلى. أضيفي البندق. جهّزي قالباً بشكل قلب (قطر 22 سم) واخبزي الكعكة على حرارة 180 درجة مئوية لمدّة 45-50 دقيقة.
4. بمجرّد أن تبرد، اقطعي الكعكة وضعي كريمة البندق.
5. ضعي الكريمة نفسها على سطح الكعكة وزيني الأطراف بشوكولاته فيريرو روشيه، وانثري القليل من البندق المفروم في المنتصف.
6. باستخدام القليل من عجينة السكر الحمراء، اصنعي قلباً صغيراً وزيّني به الكعكة.