



## كعكة عيد الحب بشكل قلب

### المكونات

#### كعكة البندق الإسفنجية

- 4 بيض
- صفار بيضتين
- 200 جرام سكر
- 200 جرام طحين
- 50 جرام بودرة البندق
- 6 جرام خميرة خبز
- رشة ملح
- بندق مفروم

### طريقة التحضير

1. ورغوي. في وعاء على حدة، اخفقي البيض مع الصفار والسكر باستخدام خُلاط كهربائي حتى تحصلي على مزيج متجانس
2. قومي بنخل الطحين، والخميرة، والملح.
3. على قطر 22 سم واخزي الكعكة أضيفي المكونات الجافة إلى المزيج بهدوء وحركي من الأسفل إلى الأعلى. أضيفي البندق. جهزي قالباً بشكل قلب حرارة 180 درجة مئوية لمدة 45-50 دقيقة.
4. بمجرد أن تبرد، اقطعي الكعكة وضعي كريمة البندق.
5. المفروم في المنتصف. ضعي الكريمة نفسها على سطح الكعكة وزيني الأطراف بشوكولاته فيربرو روشيه، وانثري القليل من البندق
6. باستخدام القليل من عجينة السكر الحمراء، اصنعي قلباً صغيراً وزيني به الكعكة.