

كعكة عيد الميلاد

مدة التحضير: 120 دقيقة ⌚
الحصص: 8 أشخاص 🍴
درجة الصعوبة: ●●● صعب



طريقة التحضير

1. اخفقي الكريمة الباردة (مباشرة من الثلاجة).
2. في وعاء كبير، امزجي البيض والسكر لحوالي 15 دقيقة بواسطة خلاط كهربائي.
3. قومي بنخل الطحين والباكينغ باوذر وأضيفيهما مع الفانيليا إلى المزيج. أخيراً، أضيفي الكريمة المخفوقة وحركي من الأسفل إلى الأعلى.
4. اخبزي الكعكة الإسفنجية في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة؛ ثم 20 دقيقة أخرى على حرارة 160 درجة مئوية.
5. لتحضير الطبقة العلوية، كرري الوصفة مع نصف كمية المكونات، في قالب قطره 18 سم وارتفاعه 10 سم. سيتم تقطيع كل كعكة إلى ثلاث طبقات متساوية.
6. اسكبي الكريمة في قدر وضعيها على نار هادئة. بمجرد أن تبدأ بالغلجان، قومي بإبعادها عن مصدر الحرارة وأضيفي الشوكولاته وذوبيها. يجب أن يكون المزيج سلساً ومتجانساً. ضعيه جانباً ليبرد.
7. باستخدام ملعقة، ضعي غاناش شوكولاته الحليب داخل الكعكة وقومي بفرده على سطحها الخارجي. ذوّبي القليل من الشوكولاته البيضاء في وعاء تسخين مزدوج واسكبيها على الكعكة، بحيث تغطيها.
8. ضعي الطبقة العلوية على الطبقة السفلية وزيني الكعكة بشوكولاته فيررو روشيه حول قاعدة الكعكة.

المكوّنات:

المقادير	لتحضير الكعكة
قطر 24 سم وارتفاع 10 سم	صينية خبز كبيرة
330 جرام	كريمة طازجة
330 جرام	سكر
4	بيض
280 جرام	طحين
50 جرام	مسحوق البنّاق
16 جرام	خميرة طازجة
10 جرام	فانيليا
المقادير	للتزيين:
1500 جرام	شوكولاته بيضاء
	فيررو روشيه حسب الذوق