

بسبوسة نباتية بقشطة الكاجو

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

قشطة الكاجو والبرتقال

- 3/1 كوب من الكاجو النيء , منقوع لمدة 3 ساعات
- 3/2 كوب من حليب جوز الهند (كامل الدسر ومعلب)
- 2/1 كوب من سكر القصب
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من نشأ الذرة
- 2 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الزهر

مزيج الكيك

- 1 كوب من السميد
- 2/1 كوب من طحين اللوز
- 2/1 كوب من جوز الهند المجفف
- 3/2 كوب من سكر القصب
- 2/1 ملعقة كبيرة من بودرة الخبز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4/3 كوب من حليب الشوفان, بدرجة حرارة الغرفة
- 4/1 كوب من زيت جوز الهند الزبدى أو المكرر, مذاب ودافئ
- 2/1 ملعقة كبيرة من ماء زهرة البرتقال

- 3 ملاعق كبيرة من الكوفافا (انظروا للملاحظة بالأعلى)

- 2/1 ملعقة صغيرة من كريمه التارتار

- 3/1 كوب من اللوز المقطع

الشيرة

- 4/1 كوب من شراب الأجاج

- 4/1 كوب من الماء

- 2/1 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال (اختياري)

- 2/1 ملعقة صغيرة من ماء الزهر

الخطوات:

1. أولاً نقوم بعمل قشقة الكاجو: نصفي الكاجو المنقوع ونضعه في الخلاط مع 1/2 كوب من حليب جوز الهند والسكر. ونمزج حتى يصبح المزيج أملس. ثم نقلل المزيج الى مقلاة صغيرة، ونضيف بشر البرتقال، ونسخن المزيج على نار متوسطة، ونقلب بين الحين والآخر. وفي نفس الوقت نخلط المتبقي من حليب جوز الهند مع نشا الذرة حتى يصبح المزيج أملس. حالها يبدأ مزيج الكاجو في إصدار فقاعات، نضيف مزيج نشا الذرة سريعاً ونخفق باستمرار حتى تصبح الكريمة كثيفة مثل القشقة. نزيل الكريمة من على النار ونضيف ماء الزهر. نتركه جانباً حتى ننهي من عمل الكيك. وسيصبح كثيف كلها يبرد.
2. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375 ف أو 190 س. ونجهز المقلاة المختارة بورق بارشهان، ثم نقوم بدهن الجوانب جيداً. نضع المزيج على صينية خبز.
3. نوزج السميذ، طحين اللوز، جوز الهند الهجفف، السكر، بودرة الخبز، والملح في وعاء متوسط الحجم. ثم نتركهم جانباً.
4. وفي كوب قياس صغير نقوم بوزج الحليب مع الزيت وهاء زهرة البرتقال. تأكدوا من كون الحليب بدرجة حرارة الغرفة وأن الزيت دافئ، وإلا سينتفاسك الزيت. ثم نترك المزيج جانباً.
5. نخفق الكوفافا مع كريمه التارتار في وعاء صغير باستخدام خلاط كهربائي يحمل باليد لهددة دقيقة واحدة، حتى يصبح المزيج بقوم مدببة. ويترك جانباً.
6. نضيق مزيج الحليب للمكونات الجافة ونمزج حتى تختلط المكونات. ثم نضيف القليل من الملاعق الكبيرة من الكوفافا لتخفيف كثافة المزيج، ثم نضيف المتبقي من مزيج الكوفافا المخفوق ونقلب برفق.

7. ننقل حوالي 60% من المزيج (حوالي 1 1/2 كوب) للصينية المجهزة، ونوزع المزيج على الجوانب. نخبز لمدة 15 دقيقة تقريباً حتى يصبح الجزء السفلي من المزيج جاهز. ثم نضع بودينج الكاجو بشكل متساوي بقدر الإمكان، ونترك مسافة 1 سم من الجوانب بدون حشو. نسكب المتبقي من المزيج بحرص لتغطية القشطة. ونرش اللوز المقطع على المزيج أو على الجوانب فقط.

8. نضع المقلاة على صينية الخبز، ونخبز لمدة حوالي 20 دقيقة حتى يصبح شكل الكيك جاهز، وبه القليل من الشقوق فقط، وتصحب الجوانب ذهبية.

9. أثناء خبز الكيك نقوم بعمل الشيرة من خلال تدفئة الأجاج مع الماء، وبشر البرتقال إذا كنا سنستخدمه في مقلاة صغير. نتركه يطهى على نار هادئة لمدة دقائق ثم نصفه للإزالة بشر البرتقال. ونضيف ماء الزهر.

10. حالها تخرج الكيك من الفرن، نسكب الشراب بتساوي عليها. نتركها تبرد تماماً ثم نخرجها من القالب. تقدم بدرجة حرارة الغرفة أو دافئة.