

كيك جوز الهند بالطحينة والتهر

النشأخص : 12

الوقت الكلي: 35 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 20 min

المكونات:

- 100 جرام من الشوكولاتة الداكنة, مقطعة
- 3/1 كوب (80مل) أكوافابا
- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكتان المطحونة
- 2 1/2 كوب (200جرام) جوز هند مقطع أو مجفف
- 2/3 كوب (100جرام) سكر جوز الهند, بودرة
- 2/1 كوب (70جرام) تهر منزوع النواة, مقطع
- 2/1 كوب (70جرام) لوز نيع , مقطع
- 2/1 كوب (60جرام) فستق نيع , مقطع
- 1 ملعقة كبيرة من قشر السيلليوم أو 2 ملعقة صغيرة بودرة السيلليوم (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة حب الهال (اختياري)
- 50مل من زيت جوز الهند, مذاب
- 50مل من الطحينة
- صلصة الطحينة والإضافات:
- 2 ملعقة كبيرة من الطحينة
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- 1 ملعقة كبيرة من حليب خالٍ من منتجات الألبان
- شوكولاتة داكنة مذابة

الخطوات:

1. تجهز صينية خبز 9 إنش, أو صينية مربعة تفتح من النصف, أو صينية عمل التشيرز كيك, بورق بارشمان, وتترك جانباً.
2. نقوم بإذابة الشوكولاتة في غلاية مزدوجة أو هايكرووايف ثم نسكبها على الصينية المجهزة بورق البارشمان, ونفرد بالتساوي. نضعها في الثلاجة لمدة حوالي 20 دقيقة.
3. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375ف أو 190س.
4. نهرز الأكوافابا مع بذور الكتان في وعاء صغير ونتركهم جانباً حتى يصبحوا أكثر كثافة. أو من الممكن استخدام 2 بيضة.
5. نهرز جوز الهند المقطع, سكر جوز الهند, التهر, اللوز, الفستق, السيلليوم, وحب الهال معاً في وعاء كبير. ثم نضيف زيت جوز الهند, الطحينة, والأكوافابا ونخلط. نهرز فقط حتى تختلط المكونات معاً.
6. نخرج الصينية من الثلاجة ونتأكد أن الشوكولاتة هدأت وأصبحت جاهزة, ثم نسكب مزيج جوز الهند فوق الشوكولاتة, ونفرد بالتساوي.
7. نضع الصينية على صينية الفرن ثم نقلها للفرن لتخبز لمدة 20 دقيقة حتى يتحول جوز الهند للون الذهبي من الجوانب.
8. نتركها تبرد تماماً ثم نضعها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل تقطيعها. يهون أن تتفتت هذه الكيك بسهولة إذا قمنا بتقطيعها وهي مازالت دافئة.
9. إذا كنا سنقدم الكيك مع الصلصة سنقوم بهزج الطحينة مع شراب القيقب والحليب, ثم سنقوم برش الصلصة على الكيك, ويلبها الشوكولاتة المذابة.

ملاحظات:

تم تعديل الوصفة من وصفة كوكونات سلايس من كتاب جينيوس ديزيرتس.