شرح الأكوافابا وتارت الهاكرون بجوز الهند

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

أساس التارت

- 200 جرام طحين الشوفان
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة حب العال (اختياري)
- 100 جرام سكر جوز الهند
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 80 جرام من زيت جوز الهند، مثلج
- 4/1 كوب من الماء البارد

الحشو والتريين

- 120 مل من الأكوافابا، باردة
- 4/3 ملعقة صغيرة من كريمة التارتار
- 80 جرام من سكر القصب (أنا استخدمت سكر ليلي من نايتشرلاند)
- 2 ملعقة صغيرة من ماء الورد
- 100 جرام (٢٢٢ كوب) جوز الهند المجفف
- 100 جرام (1 كوب) توت طازج
- 2/1 كوب مربى التوت من القطع فقط (أو مربى الشيا)
- 4/1 كوب من الفستق المقطع

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375 ف او 190 سى وتجهز صينية سبرينج فورر أو صينية خبز تارت تفتح من الأسفل بورق بارشمان. ونضع على جوانب الصينية زيت جوز الهند. ونضعها على صينية خبز الفرن ونتركها جانباً.
2. نضع طحين الشوفان، حب الهال، السكر، والملح ونخفق لنمزج السكر ونفتته.
3. نضيف قطع زيت جوز الهند المثلجة ونخفق حتى يتكسر الى قطع صغيرة تشبة البازلاء أو أصغر. نضيف الماء البارد برفق ونخفق عدة مرات. نتوقف لنرى إذا كان المزيج متماسك عند الضغط عليه بأصابعنا. إذا كان متماسك فهو جاهز للاستخدام. إذا لم يتماسك نضيف القليل من الماء ونخفق مجدداً فقط حتى يتماسك المزيج.
4. ننقل المزيج الى الصينية المجهزة، ونضغط عليه بأصابعنا وللجوانب حوالي 2سم (1 أنش). نخبز من 10 الى 15 دقيقة. لن يصبح لونه بني لأنه بني أصلاً، ولكن لن يبدو المزيج رطب.
5. نتركه يبرد حتى ننتهي من عمل الحشو. نترك الفرن يعمل.

1. نضع النكوافابا في وعاء متوسط الحجم مع كريمه التارتار، ونخفق باستخدام خلاط يدوي أو مدهول حتى يصبح مثل الزبدة. نضيف السكر ببطى 1 ملعقة كبيرة تلو الأخرى، ونخفق لهددة دقيقة على سرعة عالية بين كل إضافة والأخرى. نستمر في الخفق حتى تتحول النكوافابا إلى ميرانج لامع بقمر هدبية إلا تقلقوا لن تتهكنا من خفق النكوافابا بشكل زائد.
2. والذن نضيف ماء الورد ويليه جوز الهند حتى تهتز كل الهكونات. والذن نضيف ثلاثين كهيمة التوت ونحتفظ بالمتبقي للتزيين.
3. نخبز لهددة 30 دقيقة حتى تتحول الجواف الى اللون الذهبي. نتركه يبرد ثم نضيف التوت والفسنق المقطع. نقطع ونستهن!