

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته



بسم الله والصلاة والسلام على أشرف النبيين سيدنا محمد – صلى الله عليه وسلم –

وعلى آله وصحبه وسلم أجمعين..

يسعدني اخواني ان اضع بين ايديكن هذه الروائع امشاركة في مسابقة " احلى حلى " من

منتدى عروس وجميع هذه الاطباق من عمل وتصوير عضوات المنتدى.. اللاتي شاركن في

امسابقة فجاهن الله خير الجزاء على مجهودهن الملاحظ..

واحبيت ان تكون هذه الاطباق مرجع لأي امرأة تحب التميز في ادائها فجمعناها في هذا

الكتاب الإلكتروني ..



محبتيكم..

همسة الشوق

****الطبق رقم (1) "الطبق الفائز بالمركز الثالث"**
كيكة طبقات القرفة**
((مشاركة من العضوة Boo0ooBle))
(المقادير)



كوب ونصف سكر..

1 3/4 كوب طحين + رشة ملح..

1کوب حلیب فاتر..

4بيضات + رشة فانيليا..

1 1\2ملعقه صغيره باكينغ باودر..

1\2 الكوب زيت..

قرفه مطحونه..

(الطريقة)

يفصل الصفار عن البياض



يضرب البياض مع كوب سكر حتى يبيض..



ثم يضاف الصفار مع باقي السكر على الخليط ونكمل الخفق على سرعه اقل.



ثم نضيف الزيت على سرعه بطينه ونستمر فى الخفق ثم الطحين المنخول مع الباكينغ باودر ورشة ملح وملعقه صغيره فانيليا بالتناوب مع كوب الحليب..



نصب طبقه رقيقه من العجينه فى صنيه وندخلها الفرن فى درجة حرارة 170



عندما تتضج نخرجها ونرش الوجه بالقرقه المطحونه والمنخوله .. ونصب مره ثانيه طبقه رقيقه من العجينه وندخلها الفرن حتى تتضج ..ونكرر نفس العمليه حتى ننتهى من العجينه.



وننهيها بطبقه من العجينه..وهذا الشكل النهائي للكيكه..



ومن الداخل .. يمي يمي



رشيها بالقرفة وصوص الشوكليت



****الطبقة رقم (2) حلى تل الزهور****
(مشاركة من العضوة mS.BanTooTa)

(مقادير الوصفة)



*علبتين سارا كيك شوكولاته

3 *أكواب فراوله

*ظرفين دريم ويب (بودرة الكريمة)

*مقدار من الحليب البارد للكريمة

*مارشميلو (خدود بنات) كبار

*مارشميلو (خدود بنات) صغار

4 *أكياس شوكولاتة مالتريسرس Maltresers الأحمر..

(ممكن تستخدمون 2 أبيض و 2 بني .. لكن انا ما حصلت الأبيض فاستخدمت 4 بني)

*صلصة كراميل (اخذها من ماكدونالدز)

*صلصة شوكولاته (أخذها من ماكدونالدز)

(الطريقة)

1- نقطع الفراوله كلها الى نصين.

2- نقطع الكيك الى مكعبات.

3- نضع ظرفين كريمة دريم ويب بالخلاط و نضيف 115 مل من الحليب البارد لكل ظرف و نخلطهم بالخلاط الى ان تتشكل الكريمة .. (لا تحطون الحليب الا بارد عشان تتكون الكريمة اذا كان الحليب ساخن ماراح تتكون الكريمة .. و ممكن تستغنون عن دريم ويب و تحطون اي كريمة مفضله عندكم)

4- نحط الكيك و المارشميلو الحجمين و الكاكاو و الفراوله و لكن نحط ربع المقدار من كل صنف و تتكون عندنا الطبقة الأولى

مثل الصورة التاليه:



5- فوقهم نحت الكريمة باستعمال ملعقة الشاي .. نوزعها عشوائي فوق الطبقة و نحت الصلصات الكرامى و الكاكاو بس مو كله .. شوي منه..
و بتصير عندها طبقه مثل اللي بالصورة



6- نكرر هالطريقه مرتين زود يعني بيصير عندنا ثلاث طبقات و كل طبقه نقلل قطرها لين يصير عندها مثل التل..

7- و هذا الشكل النهائي للحلى



صور مقربه:



****الطبق رقم (3) تراميسو****
(مشاركة من العضوة لوليتا)

تراميسو

www.3roos.com

1

المقادير:

(لعمل صينية كبيرة ذات قاعده متحركه)



٣ علب بسكوت التراميسوا (اصابع)



علبه جبنة ماسكوفوني mascarpone

(عرضت لكم نوعين مختلفين للجبنة فقط نستخدم واحده)

(لاصطي عليها صورة تراميسوا .. او اصابع بسكوت التراميسو)

www.3roos.com

تراميسوا

www.3roos.com

٢

تابع المقادير:

مسحوق كاكاو .. وشكولاته تبشر لنزين بها الوجهه

نسكافيه مذوب في كوب ماء دافئ .. نتركه يبرد قليلا

٣ مخلفات دريم ويب

www.3roos.com

ترايبورا

www.3ROOS.COM

٣

الطريقة:



نخلط الدريم ويب حسب
التعليمات المدونه عليه

ندهن اطراف الصينيه بالقليل
من الدريم ويب حتى تثبت
قطح البسكويت

نضيف الجبنه للدريم ويب
ملعقه تلو الاخرى ونخلط جيدا
الى ان يتجانس الخليط

نرص (نصف) البسكويت
على اطراف الصينيه
ندهن الطرف الداخلي بالخليط
ثم نجلس حبات البسكويت
في النسكافيه
ونرصها بقاعده الصينيه



www.3roos.com

٤

تابع الطريقة:

نضيف طبقه من الخليط على البسكويت ونرش قليلا من الشكولاته ثم نضع طبقه بسكويت مغسول في النسكافيه ثم طبقه خليط ثم قليلا من الشكولاته وهكذا حتى ننهي الكعبه كلها
يمكنك وضع شكولاته مبشورة على الوجهه

الشكل النهائي:



www.3roos.com

قطعه منها:-



www.3roos.com

ملاحظه: بالصورة نلاحظون طبقه الخلطه سميكه جدا لانني استخدمت ٤ اغلقه دريم ويب وقد قيمت بتصحيح ذلك بالمقادير ..
اتمنى ان ينال طبقي على اعجابكم ,, بالهناء والعافيه

بعد الانتهاء منها توضع في الثلاجه لمدته طويله حتى تجمد الكريمه,,
يمكنك استبدال الكاكاو الساده .. بمسحوق نسكويك (اذا كنتي تفضلين الكاكاو الحالي)

****الطبق رقم (4) السينييون الطري اللذيذ****

((مشاركة من العضوة دلوعة توتي))

(المقادير)

(العجينة)

3كاسات دقيق

بيضتين

10ملاعق حليب بودرة

واحد ونص أصبع زبدة

ملعقة كبيرة خميرة

ذرة ملح

بيالة سكر

(الحشوة)

قرفة مطحونة

سكر

كاكاو بودرة

مارجرين

(للتزيين)

حليب محلى

كاكاو سائل

كريمة جامدة بيضاء

(طريقة العمل)

نذوب الخميرة في شوية ماء دافئ ونتركها



نذوب الزبدة مثل منتم شايفين..



نضع جميع المقادير بالإضافة للخميرة والزبدة



ونعجنهم بالماء الدافئ .. طبعاً الماء على حسب الإحتياج بس لاتكثرو..
لين تصير معانا العجينة بهالشكل..



ونتركها تخمير .. قراب الساعة..
بعد ماتخمرو..
نقسمها 3 أقسام ونسويهم دواوير..



ونبدأ بالفرد.. وندهنها بالمارجرين.. ونتوصا فيه زين..



بعدها نرش القرفة..



وبعدها السكر..



وبعدها الكاكاو..



وبعدها نبدأ نلفها .. وكل ماتلف لفة نضيف مارجرين مثل ماهو مبين بالصورة..



وبعدها نقطعها قطع ونحطها بصينية الفرن المرشوشة بالدقيق زييين..



وبعد ما تستوي على نار متوسطة على طول اول ماتطلعهم من الفرن نغرقهم بالحليب المحلى..
مرة ومرتين وثلاث لأنهم ييمتصو الحليب..
واخر شئ نزينهم بالكريمة الجامدة والكاكاو..
وهذا هو الشكل النهائي للحلى..



وهذي صورة مقربة..



****الطبق رقم (5) حلى الفواكة****

((مشاركة من العضوة vraie algeroise))

(المقادير)

(العجينة)

500 غ لوز مطحون رقيق

500 غ سكر ناعم

ملون غذائي

ماء زهر

(الحشو)

كيك مطحون

عسل



(كيفية التحضير)

(العجينة)

في وعاء ضعي اللوز و السكر، أضيفي ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال
قسمي العجينة الى كريات و لوني كل واحدة بالملون الغذائي

(الحشو)

ضعي الكيك في اناء ثم اضيفي العسل تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، كوني كريات حجمها حجم الجوزة

(التشكيل)

(التفاح)

مددي العجينة الملونة بالأخضر أو الأحمر على شكل دائرة صغيرة ثم ضعي في وسطها كرية الحشو ثم قومي بغلق الدائرة على الكرية
ثم قومي بثقب التفاحة من فوق و ضعي عود تفاح ثم أضيفي ورقة من نفس العجينة

(الفرولة)

مددي العجينة الملونة بالأحمر على شكل دائرة صغيرة ثم ضعي في وسطها كرية الحشو ثم قومي بغلق الدائرة على الكرية
و شكلها على شكل حبة فراولة ثم قومي بثقبها بعود أسنان في كل الاتجاهات و أضيفي طبعا و رقة

(العنب)

قومي بتشكيل كريات صغيرة من العجينة الخضراء ثم رتبها مثل الهرم و بعد ذلك غطيها بورقة على شكل ورقة العنب طبعاً

(الليمون)

نفس الشي بالنسبة للفراولة بس طبعاً الشكل يكون على شكل حبة ليمون

(الذرة)

قومي بتشكيل العجينة الصفراء على شكل حبة ذرة و بواسطة مصاصة المشروب قومي بتشكيل حبيبات الذرة فوق الشكل طبعاً ثم قومي بلفها من الجهتين بعجينة خضراء كما في الطبق

(الموز)

قومي بتشكيل العجينة الصفراء على شكل حبة موز و الصقي 3 موزات كما في الطبق

(البرتقال)

نفس طريقة التفاح بس بالعجينة البرتقالية و قومي بثقب الحبة بعود أسنان كما في الفراولة



****الطبق رقم (6) الكليجه العراقية****

((مشاركة من العضوة الرومانسية))

(المقادير)

3كوب طحين

1كوب دهن او زبد لكن ابد لا تستعملي الزيت العادي ترى تنشف الكليجه

1كوب ماء او حليب

ملعقه اكل بكنك باودر

ملعقه كوب ملح

بيضه واحده

(الطريقة)

ينخل الطحين والبيكنك باودر والملح في اناء ويعمل في وسطه حفرة



يذاب الدهن او الزبد ويضاف في وسط الحفرة



يفرك الطحين والزبد باليد جيدا حتى يختلط تماما

يضاف الماء او الحليب تدريجيا حتى تتكون عجينه متماسكه وقويه

تغطي العجينه وتترك لمدى ربع ساعه لترتاح



الان الحشوه

تقدرين تستعملين الجوز او المبروش او السمسم بالحشو
لكن انا سويتها كلها بالتمر
تفرغين التمر من النواة الي بيه
وتقليبه على نار هادئه مع شويه زبد حتى يصير الزبد بكل حبه تمر ويذوب شوي التمر
ابعديه عن النار الان وعجنه بيدج مع اضافه رشه هيل ورشه حبه حلوه حتى تتكون عجينه تمر
حشيتها حسب رغبتج والشكل الي يعجبج
اني اختاريت كليجه القوالب الخشب تذكرنى شويه بعيد بغداد وخبصتنا بالكليجه وحلويات العيد
حاولي تخلين العجينه قليله والحشوه كثيره
يعني العجينه تكون مجرد قشر خفيف يلف الحشوه
بعدها اطرقى بيضه جيدا واصبغى بيها وجهه الكليجه كلها
لا ترشين فوق الكليجه لا حبه بركه ولا سمسم لان يخرّب شكلها وطعمها
حاولين تسوين الكليجه باصغر حجم ممكن
لان كلما صغر حجمها كلما زادت حلاتها وطعمها



سخني الفرن لمدّه 10 دقائق وحطي الكليجه بعدها
ان كان الفرن ساخن ما تاخذ منج الا 12 دقيقه بالفرن



اول ما تطلع من الفرن حطيتها بمصفي (ما اعرف شسمه عدكم) بس شكله واضح
حتى يضربها الهوى من كل مكان وتبرد بسرعه
لما تشوفها بردت حبيييل حطيتها بكيس وخزنيها بالفریزر وقت ما حبيتي تاكلين منها طلعيها قبل وقت او
طلعيها وسخنيها بالمكرويف تطلع كاتها توج مسويتها
هذي المقادير بالضبط سويت منها 88 كليجايه كلها حشوتها تمر

****الطبق رقم (7) كيكه الكاكاو****
(مشاركة من العضوة Jadawiah cool)

(المقادير)

- 1كأس دقيق
- 2ملعقة كاكاو
- ربع ملعقة نسكافيه
- 3بيضات
- ثلاثة ارباع كأسى سكر
- بيالة زيت

(الوجه)

- ربع كأس حليب سائل
- واحد ونصف إصبع زبد
- كأس سكر زبدة
- 5ملاعق كاكاو

(الطريقة)

-تصنع الكيكه بخلط مقاديرها كأي كيكه ثم توضع في صينية مدهونه بالزيت وتدخل الفرن.
-تخلط المقادير السابقة (مقادير الوجه) جميعاً في الخلاط وتصب على الوجه الكيكه وهي بارده.



**** الطبق رقم (8) الحلا ****

((مشاركة من العضوة عاشقة الفؤاد))

(أولا : المقادير)



(الطبقة الأولى)

3 باكيت بسكويت

2 زبدة 100 غرام

الطبقة الثانية:

حليب محلى نستله

6 حبات جبن كيري

(الطبقة الثالثة)

1 كرتون كريم كراميل

ملعقة أكل حليب بودره

ملعقة نسكافيه

1/2 كوب ماء

(ثانيا) .. (الطريقة)

نأخذ مقادير الخلطة الأولى

نطحن البسكويت بالخلط



ونذوب الزبد على النار
نخلط البسكوييت مع الزبد



بعدها ترص الخلطة في الطبق



وتوضع في الفرن لمدة ربع ساعة في نار هادئة
(ثالثا)
نأخذ مقادير الخلطة الثانية ونخلطها بالخلط



الحليب والجبن الى ان يصبح خليط متجانس

(رابعاً)

بعد مانخرجها من الفرن نضع الخلطة الثانية عليها على شكل متساوي



(خامساً)

نأخذ مقادير الخلطة الثالثة ونخلطها مع بعض في قدر



ونضعها على النار مثل مانسوي الكريم كراميل

(سادساً)

بعد ماسويينا الكريم كراميل نصبه على طول وهو حار

(وأخيراً)

هذا الشكل النهائي..



****الطبق رقم (9) حلى السميد البارد بالقشطة****
(مشاركة من العضوة 2007 sahar)

(المقادير)

2/1 كأس سميد ناعم

2/1 كأس سكر

2/1 كأس حليب نيدو باودر

3 كأسات ماء

توضع على النار مع التحريك المستمر حتى تثقل وتتماسك ثم تصب في طبق بايركس وتترك قليلا لتبرد

(الوجه)

نخلط علبتين قشطة و كيس دريم ويب جيدا وتفرد فوق الطبقة الأولى
نزين الوجه بجوز الهند المحمص (أنا أضفت أيضا فستق مطحون)
تدخل الثلاجة حتى تبرد جيدا ثم تقطع وتقدم





**** الطبق رقم (10) كيكة أم حنو ****

((مشاركة من العضوة الدلووعة الحلوة))

عدد الأشخاص: 12

(مقادير الكيك)

2كأس دقيق أبيض

بيضتين

2 کاس کبیر ماء

1 کاس کبیر زیت

2كأس حليب بودرة

2ملعقة صغيرة فانيليا

2ملعقة كبيرة باكنج بودر

2 کاس کبیر سکر مطحون



(مقادير التوفي)

(ولها عدة طرق وأنا في العادة استخدم الطريقة الأولى لأنها أفضل بالنسبة لي لأنني أقتنها على الرغم من

خطورتها):

2 کأس سكر

2 علبة قشطه

قطعه زبده

أو:

2 کاس کپیر سکر

1 کاس کبیر ماء

1 علبة قشطه

(عمل التوفي) استخدمت هنا الطريقة الأولى) :

1- يوضع السكر على النار في قدر ويحرك حتى يذوب ويصبح لونه ذهبي مائل إلى البني الفاتح ثم نخفض

درجة الحرارة



2- نضع القشطة على السكر ويحرك قليلاً ثم أطفئ النار واستمري في التحريك حتى تمتزج القشطة بالسكر



وإذا لم تتمكني من إتقانها وظهرت فيها حبيبات من السكر لا تقلقي بل احظري المصفاة واسكبي التوفي من فوقه ولن تنزل معه الحبيبات

(طريقة عمل الكيك)

(1) تخلط جميع المقادير في الخلاط (باستخدام المضرب الكهربائي) وذلك بوضع المواد الجافة ثم السائلة واخلطوها حتى تتجانس



(2) ضعي خلطة الكيك في الصينية بعد تبطين الصينية بالزيت ثم الدقيق ثم ضعها في الفرن لمدة نصف ساعة



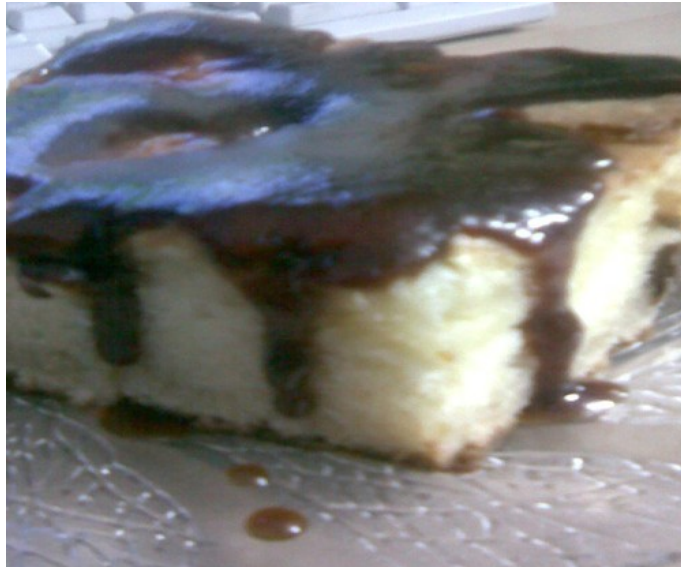
(3) بعدما نضج الكيك ضعي فوقها التوفي ولكن لاحظي أنه يجب عليك أن تجعلي الكيك تبرد ثم تصنعي التوفي لأنه يجب وضع التوفي وهو حار على الكيكة وهي باردة..



(4) عندما تضعين التوفي على الكيكة ضعي الكيكة في الثلاجة حتى تبرد وتقدم مع القهوة..



(5) وهذه الصورة النهائية للطبق:



****الطبق رقم (11) كيكة الغلال****

((مشاركة من العضوة *ام عزيز*))

(المقادير)

2كوب طحين

1كوب سكر

4بيضات

3م ص خميرة حلويات (bp)

ربع كوب زيت ذرة

علبة صغيرة كريمة طازجة (كريم فرش)

شوية فانيليا

(للزينة) اى نوع من الغلال انا اخترت (كيوي مندرين و موز)

(للحشوة) قليل من كريمة الخفق (شانتيه)

مكسرات محمصة مدشوشة حسب الاختيار (لوز و بندق و جوز)

(الطريقة)

اخفقي البيض والسكر في الخلاط (صورة رقم 1)

اضيفي اليه الكريمة الطازجة و الزبد المذابة (صورة رقم 2)

انخلي الطحين وضعي عليه الخميرة (صورة رقم 3)

اضيفي اليه الخليط (صورة رقم 4)

ادهني الصينية بقليل من الطحينية الخام (تخلي ريححتها عند الخبز رائعة ولا تلتصق بالمرة) (صورة رقم 5)

حضري الغلال للزينة (صورة رقم 6)

بعد ان تخرجي الكيكة من الفرن (نصف ساعة الى ساعة الا ربع مدة الطبخ حسب حرارة الفرن) اتركها

تبرد (صورة رقم 7)

اقطعي الكيكة من النصف لتحصلي على طبقتين ادهني القاعدة بكريمة الخفق ورشي عليها المكسرات ثم

اضيفي الطبقة العليا وادهني الوجه بالقليل من الكريمة (صورة رقم 8)

اخيرا زيني بالغلال حسب ذوقك وتفننك (صورة رقم 9)

ملاحظة الصور مرتبه حسب تدرج المراحل





****الطبق رقم (12) كيكة البرتقال****

((مشاركة من العضوة ريحانة القدس))

(المقادير)

2كوب وربع دقيق منخل.

3بيضات.

كوب ونصف سكر.

قالب زبدة حجم صغير او نصف قالب اذا كان القالب كبير.

كوب عصير برتقال.

3ملاعق بيكن باودر.

ملعقة فانيليا.

(الطريقة)

نذوب الزبدة ونخلطها مع السكر بواسطة الخلاط الكهربائي..

ثم نضيف البيضات الثلاث مع ملعقة الفانيليا فوق الزبدة والسكر ونخلط جيدا..

بعد ذلك نضيف ثلاث ملاعق البيكنج باودر الى الدقيق.

ثم نبدأ بأضافة العصير والطحين على خليط البيض والسكر والزبدة بالتناوب . يعني مره دقيق ومره عصير

شوي شوي مع الخلط المستمر.. لمدة خمس دقائق تقريبا ثم نصبها بالقالب المدهون بالزبدة ونرش عليه

رشة طحين حتى لا يلتصق..

يخبز على حراره 150 درجه تقريبا لمدة نصف ساعه تقريبا..

اليكم الصور..



****الطبق رقم (13) "الطبق الفائق بالمركز الأول"**
فواله أم خماس **
((مشاركة من العضوة غناء الروح))
(المقادير)







وندخلها الفرن وفي هالثناء نبدا في تجهيز الحشو







والحين بعد ماجهزنا الحشوه نرد لكيكتنا ونطلعها من الفرن











وهذي فواله ام خماس جاهزة للتقديم..



فواله أم خماس

****الطبق رقم (14) حلى المالتيزرز****
(مشاركة من العضوة banat_star)
(المقادير) باوند كيك شوكولاته



6جبين كيري، علبه ونصف قشطه، نصف كوب بسكويت مطحون



6حبات جالكسي + علبه ونصف قشطه، وكاكاو مالتيزرز للتزيين اسمحولي نسيت اصوره
(الطريقة) أولا نفتت الكيك ونخلط معه قليل من الحليب المركز حتى يتماسك ويرص في البايركس....



ثم نطحن بسكويت الأولكر مقدار نصف الكوب....



نضع في خلاط الكيك البسكويت وعلبة القشطه والنصف والجبن ويخلط جيدا ويوضع ع طبقة الكيك...



نقطع الجلكسي ونذوبه في حمام مائي حتى يذوب ثم نضع عليه القشطه المتبقية...



هذا شكله عقب ما ذاب وخلطة القشطه وياه...



نصب الخلطة ع خلطة البسكويت ويوضع في الثلاجه...



وبعد ما يبرد يقطع بأي قطاعه أنا جربة شكل الورده بس كان متعب اشوي فقطعته مربعات وزينته بكور المالتيزرز.....



وهذا الشكل النهائي...



****الطبق رقم (15) كب كيك ****

((مشاركة من العضوة أنا الشوق))

(المقادير)

(للكيك راح تحتاجون)

2كوب ونصف طحين جميع الاستعمالات

1كوب ونصف سكر

1ملعقة شاي بيكنغ صودا Baking Soda وهو نفسه (بيكربونات الصوديوم)

1ملعقة شاي ملح

1ملعقة شاي بودرة الكاكاو (وهذا ممكن تزيدونه على حسب الذوق)

1كوب ونصف زيت

1كوب زبادي (روب)، بدرجة حرارة الغرفة

2بيضتين كبار، بدرجة حرارة الغرفة

2ملعقة طعام لون طعام أحمر

1ملعقة شاي خل ابيض مقطر

1ملعقة شاي خلاصة الفانيليا

(للكريمة)

رطل واحد من جبن الكريم (Cream Cheese تلاقونه في السوبرماركت بنفس الاسم)

2 اصابع زبدة، مهروسة او لينه

1ملعقة شاي خلاصة الفانيليا

4أكواب سكر ناعم

(للزينة)

أي مكسرات او فواكه تحبينها (مثال: فراولة او توت)



(طريقة التحضير)

(الكيك)

-سخني الفرن مسبقا على درجة حرارة 350. ضعي الاوراق المخصصة للكيك في صينية الكيك.
-في وعاء للخلط، اخلطي الطحين، السكر، البيكنغ صودا، الملح والكافور..



-في وعاء كبير آخر اخلطي برفق الزيت، الزبادي، البيض، لون الطعام، الخل والفانيليا بخلاطه كهربائية يدوية.



اضيفي الخليط الجاف الاول الى الخليط الثاني واخلطي الى ان يصبح خليط ناعم ومتماسك.



- قسمي الخليط بالتساوي في الصينية واملاي الاكواب للثلاثين فقط.
- اخبزي في الفرن لمدة 20-22 دقيقة مع لف الصينية الى الاتجاه الآخر (لكي تصل الحرارة لكل الكعك كيك)
- لمرة واحدة بعد 10 دقائق من وضعها في الفرن.



- اختبري نضوج الكيك بعود الاسنان والدليل على نضوجه هو خروجه بدون أي بقايا متعلقة به .
- اخرجه من الفرن ودعيه ليبرد تماما قبل وضع الكريمه.



(الزينة الكريمة)

- في وعاء خلط كبير اخلطي ال cream cheese ، الزبدة، والفانيلا معا حتى يصبح الخليط ناعما .
- اضيفي السكر وانت تخلطين بسرعه بطيئة وتابعي الخلط حتى يختلط السكر مع الخليط جيدا.
- زيدي السرعه الى سرعه عالية واخفقي حتى يصبح الخليط ناعما وخفيفا مثل القطن.
- ضعي الكريمة فوق الكيك بالطريقة التي تعجبك وزينيها بما يحلو لك من زينة
- عند الرغبة ممكن وضع الكيك في الثلاجه ويقدم الطبق باردا



الشكل النهائي

****الطبق رقم (16) الأيس كريم المنزلي السريع واللياذ****
(مشاركة من العضوة الطيبة)
(أولاً: المقادير)
بسيطة ومتوفرة في أغلب المنازل
موز مثلج



كريمة خفق (وأنصح بماركة ماکتوب) لأنها محلى ولذيذة



كبيو وتفاح أخضر ... أو أي نوع من الفواكه



نوع من الآيس كريم الجاهز وأنا اخترت المانجو



مكسرات للزينة (وأنا استخدمت الكاجو الغير مملح)

(ثانياً:: الطريقة)

في كوب المثلج ::

نضع القليل من كريمة الخفق (مقدار كوب تقريباً) + الموز المثلج

ثم نضربه مع بعض إلى يخرج لنا مادة كريمة مثل الآيس كريم

وفي إناء التقديم نضع المادة الكريمة البيضاء.. وفوقها كوبي آيس كريم المانجو

ونرش عليها الفواكه المقطعة + المكسرات

::والنتيجة::

(1)



(2)



وتاكليها بالملعقة ... ويمكن اتضيفين كمية قليلة من الماء في الخلط وتحصلين على عصير وفرغيتها في أكواب ...

****الطبق رقم (17) "الطبق الفائز بالمركز الثاني"**

حلى قمقم الثلج**

((مشاركة من العضوة sara_daloo3a))

(المقادير)

ملحه غزيره + ورق بلاستيك



كرتون كيك سويسرول بالفراوله +2قشطه+2كريم كراميل+2دريم ويب



(الطريقة)

نضع ورق البلاستيك في قاع الملحه بهذا الشكل...



نقطع كيك سويسرول حلقات ونصفه في المله...



نجهز الخلطة وهي الكريم كراميل والقشطه والدريم ويب في الخلاط اليدوي...



نصب شوي من الخليط في قاع المله ونضع طبقه من السويسرول..



ونكمل طبقه من الخليط وطبقه من السويسرول لحد مايصير بهالشكل...



وبعد ذلك نعطه في الفريزر " انا حطيتّه من الصبح لين المغرب عشان يجمد عدل"



وبعد ماجمد نطلعه ونقلبه ونشيل عنه البلاستيك بهالشكل...



وهذا الشكل النهائي للطبق وزينته بحبات الفراولة...



****الطبق رقم (18) بسكويت السابلية****

((مشاركة من العضوة سنادس 1))

(المقادير)

2كأس دقيق ابيض

1كأس سكر

2بيض

ثلاث أرباع كأس زبدة (مذوبة بحرارة الغرفة)

ملعقة صغيرة بكنج بودر

ملعقة صغيرة فنيلا

(للحشوة) مربى مشمش أو فراولة

جوز هند أو فستق



(الطريقة) (نستخدم اله الخفق في العمل)

1- نخفق السكر مع الزبدة حتى يصبح لونه ابيض كريمي



2- ثم نضع عليه البيض والفانيلا ونخلطه جيدا بالالة لمدة دقيقة



3- نضع الدقيق بالتدريج ثم الباكنج باودر ونعجن حتى يتكون لدينا عجينة ملساء وناعمة (عجينة البيسكويتات)



4- نفرد العجينة على الصينية التي سوف تدخل الفرن بآلة الفرد الصغيرة



5- نقطع العجينة الى دوائر بهذا الشكل



ثم نقوم بإزالة الزائد حتى نحصل على عدة دوائر



6- بعض هذه الدوائر نقوم بتقطيعها الى دوائر اصغر منها بهذا الشكل



7- ثم نقوم بإدخالها الفرن على درجة (150) من اسفل فقط لمدة 10 دقائق وهذا شكلها بعد ما اخرجناها من الفرن



8- نقوم بحشوها بالمربي دائرة كاملة مع دائرة مجوفة ونطبقها على بعض



****الطبق رقم (19) كيكة التمر اللذيذة****

((مشاركة من العضوة صفا المحبة))

(مقادير الكيكة)

2كوب طحين مخمر

ثلثين كوب ماء

بيضتين

عجوة تمر

ملعقة صغيرة هيل

ملعقة كبيرة نسكافيه

فنجال زيت

قطع شوكلاتا هرشي



(مقادير الصلصة)

2كوب شوكلاتا مبشور

2حليب مكثف ومحلا صغير



(الطريقة)

أول شي نأخذ عجوة التمر نأخذ كور صغيرة منها ونحط وسطها حبات الهرشي وآآه عالحركة وش تدوخ وتخلي اللي ما يحب التمر يموت فيه



مننديات عروس



في وعاء كبير نخلط البيض والزيت و الهيل والنسكافيه



بعدين نخلطه مع الطحين والماء



نخلط العجينة اللي تكونت مع كور التمر المحشوة بالهرشي



ونحطها بالصينية وعالفرن
ياخذ في الفرن نصف ساعة الى ساعة الا ربع
نجي للصلصة:
نخلطك الشوكلاتا المبشورة مع الحليب المكثف والمحلا



وأول ما تطلع الكيكة من الفرن نغطيها بالصلصة ونخليها تبرد
هذي الكيكة بعد التقطيع



****الطبق رقم (20) حلى قهوة ****

((مشاركة من العضوة غاردينيا))

(المقادير)

كوب ونصف الكوب ماء

علبة واحدة كريم كراميل (بدون الصوص اكيد)

4 ملاعق حليب بودرة

(17) حبة بسكويت الشاي موضح في الصورة

علبة قشطة

ملعقة نسكافيه

الوصفة يستعمل فيها مغلفات كيك اليمامة وبالضبط عددها عشرة على حجم الصينية بس انا خبزت طبقة

رقيقة نوعا ما من الكيك (موضح في الصور)

3 ملاعق شوكلاته بودرة مرة

(الطريقة)

اول شي بعد خبز الكيك بيكون عندنا جاهز بهذا الشكل ويبرد



بنسقيه كوب قهوة امريكية وهذه اضافة من عندي وطعمها كثير طيب



بنقوم بتجهيز المقادير المخصصة للحلى



بنذوب كمية الحليب والكريم كراميل في الماء على الغاز بس يغلو
بنضيفهم في الخلاط على الكمية المتبقية من المقادير (البسكوت+القشطة+النسكافيه)
حتى نحصل على هذه النتيجة



بنضيفهم على الكيك الي سبق وسقيناها بكوب من القهوة الامريكية
وبنرش على الوجه الشوكلاته البودرة بواسطة منخل صغير والمكونات ساخنة لكي يبدوا مثل الشمواه



يترك(10) دقائق دون تحريك او نقل من مكانه حتى يتماسك ثم يدخل الثلاجه حتى يبرد ويتماسك بعدها يقطع
ويقدم



****الطبق رقم (21) حلى الليمون ****

((مشاركة من العضوة هايدي @))

((المقادير)) الكمية غير محدده على حسب عدد الليمون اللي بتسوينه))..

ليمون مقطع للنصفين ومصور

بسكويت شاهي مطحون

شكولاتة نوتيلا

حليب نستله

((الطبقة الأخيرة))

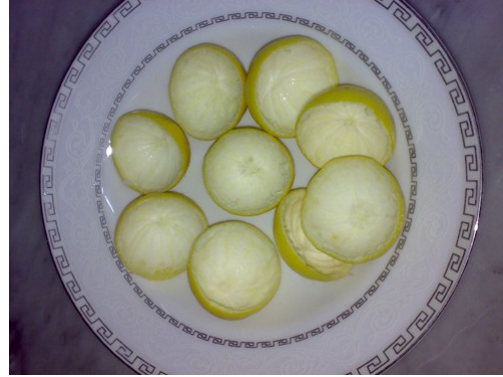
كاس إ ربع ماء ساخن

ظرف كريم كراميل

ثلاث ملاعق حليب بودرة

((الطريقة))

تأخذين الليمونه وتفرغينها وتنظفينها كما في الصورة



ثم تأخذين البسكويت وتقسمينه لقسمين..القسم الاول تضيفين له شكولاتة نوتيلا..والقسم الثاني تضيفين له حليب نستله..ثم تعجنين كل قسم لوحده حتى تصبح متماسكه وتصبح العجينة تتشكل تأخذين القسم الاول من العجينة وتضعينه بداخل الليمون..كما في الصورة



ثم تأخذين القسم الثاني من العجينة وتضعينه كطبقة ثانيه في الليمون.. كما في الصورة



ثم تضعينه في الثلاجه حتى تتماسك شوي وفي هذه الاثناء حضري الطبقة الاخير
ضعي الماء الساخن والكريم كرميل والحليب البودره وحركيها حتى تبدأ بالغليان
ثم اخرجي الليمون وضعيه في فناجين القهوه.. واسكبي عليه خليط الكراميل.. كما في الصورة



نضع الليمون في الثلاجه تكون داخل الفناجين حتى يتماسك ويبرد.. ثم نخرجه من الفناجين بعد مايبرد ونقطع الليمونه الى نصفين.. كما في الصورة



ثم نقطع كل حبه الى نصفين كما في الصورة



وبكذا انتهينا من الطريفة ويقدم في صحن التقديم ويزين باوراق النعناع..

****الطبق رقم (22) بسكويت البتيفور****

((مشاركة من العضوة زهرة الامارات))

(المقادير)

3أكواب طحين رقم واحد

1,5كوب سكر ناعم

3بيضات

1,5كوب سمن

نصف ملعقة بيكنج باودر

ملعقة صغيرة فانيليا

(للتزيين)

فستق مطحون

مربى فراولة

(طريقة التحضير)

نضع السكر مع السمن و نضربه بالمضرب الكهربائي حتى يتجانس الخليط ثم نضيف البيض مع الفانيليا...
وبعد ذلك نضع الطحين مع البيكنج باودر بالتدريج...حتى يصبح عجينا متجانس...
بعد ذلك نبدأ بعمل أشكالاً للبسكويت... وأنا استخدمت هاي الآلة



نصفه بأي شكل تريدينه على صينية الفرن غير مدهونة... ونضعه بالفرن متوسط الحرارة... لمدة 15 دقيقة...هاي الأشكال إلي طلعت معاي...



نتركه ليبرد قليلا... ثم نأتي بالمربى...



نضع قليلا منه بخلف حبة البسكوييت ثم نلصقه بحبة بسكوييت أخرى....
ثم نحضر الفستق...



نضع قليلا من المربي بطرف حبة البسكوييت ونغمسه بالفستق...
حتى يصبح شكله هكذا



ترصينه في صينية التقديم ليصبح جاهزا للأكل

