

## کیک شکلات و عسل

شکر و کره را در کاسه ی کوچکی بریزید و با همزن برقی بزنید تا رنگ کره روشن شود.



### مواد لازم:

شکر قهوه ای 100 گرم

کره 70 گرم

تخم مرغ 1 عدد

عسل 2 قاشق سوپ خوری

دوغ بی نمک 60 میلی لیتر

آرد 150 گرم

بیکینگ پودر 1 قاشق چای خوری

مخلوط ادویه\* 2 قاشق چای خوری

شکلات سیاه خرد شده 50 گرم

مواد لازم برای تهیه کرم گاناش سفید:

خامه 100 گرم

شکلات سفید 180 گرم

\* دارچین، هل، زنجفیل و جوزهندی

روش تهیه:

شکر و کره را در کاسه ی کوچکی بریزید و با همزن برقی بزنید تا رنگ کره روشن شود.

آن گاه تخم مرغ و عسل را بیفزایید و مخلوط کنید.

سپس به طور یک در میان، مقداری دوغ و کمی از مخلوط مواد خشک که شامل آرد، بیکینگ پودر و ادویه است را به مایه ی قبلی اضافه کنید تا همه مواد لازم به مصرف برسد.

اکنون شکلات را به مایه ی کیک بیفزایید و آن را در داخل قالبی بیضی شکل به طول 28 سانتی که کف آن را با کاغذ روغنی پوشانده

ايد بريزيد.

حالا روي مایه را صاف کنید و قالب را در فر گرم شده با دمای 180 درجه ي سانتی گراد، به مدت تقریبی 35 دقیقه قرار دهید تا کیک بپزد؛ به گونه ای که اگر خلال چوبی در کیک فرو بردید، چیزی از مایه به آن نچسبد.

بعد کیک را از قالب خارج کنید و روي پنجره ي سیمی خنک نمایید. اینک کیک را با کرم گاناش بپوشانید و در صورت دلخواه روي آن خمیر شکلات سفید پهن کنید و با برگ هایي از خمیر شکلاتی شیري تزیین نمایید.

اکنون کیک را در دیس زیبایی قرار دهید.

روش تهیه کرم گاناش سفید:

خامه را درون ظرفی با کف نسبتاً ضخیم بریزید و روي اجاق بگذارید تا خامه گرم شود.

آن گاه شکلات را بیفزایید و پیوسته هم بزنید تا کرم صاف و یک دست شود.

پس از خنک شدن، کرم قابل مصرف است.

انرژی کل: 3100 کیلو کالری