

شیرینی شاه بلوط

بیسکویت ها را با دست خرد کنید و کمی شیر و کره به آن بیفزایید. سپس با پشت چنگال آنها را له کنید. بعد داخل قالب ها را با این مخلوط پُر کنید.



مواد لازم:

بیسکویت: 10 عدد؛

کره: 1 قاشق مرباخوری؛

شیر: 1/4 لیوان.

مواد لازم برای روی شیرینی:

شاه بلوط: 100 گرم؛

آب: 1 لیوان؛

عسل: 1 قاشق غذاخوری؛

پودر هل سبز، نوک قاشق چای خوری؛

زعفران و گلاب: به میزان کافی.

طرز تهیه:

بیسکویت ها را با دست خرد کنید و کمی شیر و کره به آن بیفزایید. سپس با پشت چنگال آنها را له کنید. بعد داخل قالب ها را با این مخلوط پُر کنید. شاه بلوط را بشویید و پوست آنها را با کارد بشکافید و لایه دوم آنها را با دقت جدا کنید. سپس شاه بلوط ها را 10 دقیقه با یک لیوان آب در قابلمه بپزید تا نرم شوند.

فر را گرم کنید و 10 دقیقه قالب های کیک را داخل فر بگذارید تا بپزند. بعد بگذارید تا سرد شوند. شاه بلوط ها را با مخلوط عسل، پودر هل سبز، زعفران و گلاب آغشته کنید و روی هر قالب یک شاه بلوط قرار دهید و با رنده شکلات و کرم شانتی آنها را تزیین کنید. لازم است کرم شانتی را با نصف لیوان شیر سرد بزنید تا سفت شود.

نکته:

Crome Chantilly: در اصل آمیزه ای است از #171& کرم فرش» Crome Fraiche، شکر و وانیل. اما امروزه در آشپزی و قنادی اروپایی این نام در مورد خامه سفت زده شده نیز استفاده می شود.