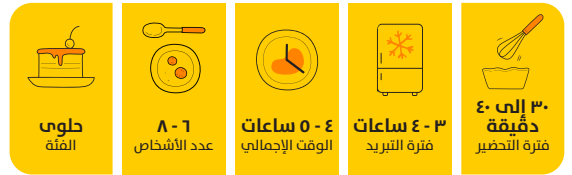


تشيزك ترافل مانجو مع رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

تَلَذُّ بتشيزك ترافل مع المانجو، ورقائق القمح بالمذاق الأصلي والبسكويت المطحون لقرمشة لا تقاوم. حلوة شهية توازي بين الحلاوة وألّطعم الغني، مزينة بشرائح المانجو الطازجة ورشة من رقائق القمح بالمذاق الأصلي لإعطاء نكهة مثالية.



المكونات



للقاعدة:

- ١. رقائق القمح بالمذاق الأصلي المطحونة من فوشية
- + بسكويت ديجستيف
- ١. زبدة ذائبة
- ٥. شوكولاتة ترافل مقطعة

للشوة:

- ٢٥. جبنة كريمية
- ٢. كريمية مكثفة
- ١. سكر بودرة
- ٢. بوريه مانجو
- ٤ ملاعق صغيرة جيلاتين
- ٣ ملاعق كبيرة من الماء

للتزيين:

- ٢/١ كوب من رقائق قمح المذاق الأصلي المطحونة
- ١ حبة مانجو مقطعة إلى مكعبات
- ٥-٤ أوراق نعناع

طريقة التحضير



للقاعدة:

أخلط رقائق قمح المذاق الأصلي المطحونة من فوشية، بسكويت ديجستيف، زبدة ذائبة، والترافل مع بعضها، واضغطها داخل مقلاة وضعها في البراد.

الطبقة ١:

أخفق جبنة الكريمة والسكر والفانيليا لتصبح كريمية مخفوقة. ذوّب الجيلاتين في الماء وامزجه مع بوريه المانجو لتصنع مزيج الجبنة. ضع هذا المزيج فوق الكعكة ثم ضعها في البراد لتبرد وتجهز.

الطبقة ٢:

لتحضير طبقة الجيلي، سخن بوريه المانجو في مقلاة، وأضف بودرة الجيلاتين، وقلب باستمرار.

التزيين:

أضف رقائق قمح المذاق الأصلي المطحونة على وجه المانجو المقطّع وأوراق النعناع، وقدمه بارداً.