



تحلاية شوكولاتة وزبدة فستق



طريقة التحضير:

- للطبقة الأولى: نذيب الشوكولاتة البيضاء وزبدة الفستق معاً، نكسر الكورنفلِكس بالأيدي.
- نخلط جميع المقادير حتى نحصل على كتلة متجانسة، نصب الخليط في كل قالب و"نرص" الطبقة الأولى جيداً.

لطبقة الشوكولاتة:

- نسخن الشمِنت حتى تبدأ بالغليان، نضع الشوكولاتة في صحن منفرد، نصب عليها الشمِنت الساخنة، نضيف زبدة الفستق ومنتظر لمدة دقيقة.
- نحرك الخليط حتى تذوب الشوكولاتة ونحصل على كتلة مألِسة ومتجانسة. نصب الكرم على الطبقتين الأولىين ونرش عليهما الفستق المالح.
- نضع الخليط في الثلاجة لمدة 4 ساعات حتى يبرد، نقطع لأصابع عرض كل إصبع 1.5 سم.

المقادير (قالبان إنجليش كيك):

الطبقة الأولى:

- 200 غرام (2 كوب) كورنفلِكس
- 100 غرام شوكولاتة بيضاء
- 100 غرام زبدة
- 350 غرام (كوب ونصف) زبدة فستق

لطبقة الشوكولاتة:

- علبه شمِنت «متوكا» يوظفانا 32 %
- 30 غرام (3 ملاعق) عسل
- 350 غرام شوكولاتة مرير 60 % كاكاو صلب
- 40 غرام (ملعقتان طافحتان) زبدة فستق

للتزيين:

- 50 غرام فستق محمص مالح