

تارت جاناش بالبندق وبسكويت ميموريز



ميموريز
MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
10	8	بارد	10	10	8

المقادير:

2 باكيت بسكويت الشاي ميموريز مطحون (عبوة 80 جرام) + $\frac{1}{4}$ كوب قشقة
 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة هيل ناعم + **الجاناش**: 1 كوب كريمة سائلة (للخفق) +
 1 كوب شوكولاتة شيبس + $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة عطر البندق.

الطريقة:

- 1- سخني الفرن لدرجة حرارة 180م°، أحضري قوالب كب كيك.
- 2- في طبق ضعي بسكويت الشاي ميموريز، القشقة والهيل، قلبي بأطراف أصابعك لتحصلي على عجينة ناعمة. خذي قطعة من العجينة وضعيها في القالب، اضغطي لتغطي القاع والجوانب وتصبح مثل الكوب.
- 3- اخبزي عجينة التارت لتصبح ذهبية اللون، ثم اتركها لتبرد.

الجاناش:

- 1- في قدر صغير ضعي الكريمة وسخني على نار هادئة إلى أن تسخن جيداً، ثم أضيفي الشوكولاتة وعطر البندق، استمري بالتقليب إلى أن تذوب الشوكولاتة.
- 2- صبي الجاناش الساخن في التارت، ثم ضعي حبات من البندق على سطح الجاناش، ضعي التارت في الثلاجة إلى أن تبرد تماماً.

- يتوفر عطر أو نكهة البندق بجانب مستلزمات الكيك والحلويات ويكون في زجاجات صغيرة مثل الفانيليا السائلة، يمكنك الاستغناء عنه إذا لم يتوفر.
- يمكنك تنفيذ الوصفة باستعمال قوالب تارت صغيرة.

فطيرة التفاح المقرمشة



MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
10	6	ساخن	8	20	10

المقادير:

1 باكيت بسكويت الشاي ميموريز مكسّر (عبوة 80 جرام) + 4 حبات كبيرة تفاح مفروم + $\frac{1}{2}$ كوب سكر بني فاتح + $\frac{1}{2}$ كوب زبيب + $\frac{1}{2}$ كوب جوز مجروش + $\frac{1}{2}$ كوب دقيق + 1 ملعقة كبيرة قرفة + 1 ملعقة صغيرة هيل ناعم + $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر + 1 ملعقة كبيرة برش برتقال ناعم + $\frac{1}{2}$ كوب زبدة مذابة

الطريقة:

- 1- سخني الفرن لدرجة حرارة 190م°، أحضري طبق فرن متوسط الحجم.
- 2- في طبق الفرن ضعي التفاح، السكر، الزبيب والجوز، قلبني ليختلط مع بعضه البعض، اتركيه جانباً.
- 3- في طبق ضعي بسكويت الشاي ميموريز، الدقيق، القرفة، الهيل، البيكنج باودر، برش البرتقال والزبدة، قلبني المكونات لتختلط مع بعضها البعض ثم انثريها فوق التفاح.
- 4- ضعي الطبق في الفرن ليصبح ذهبي اللون، قدميه دافئاً.

• يمكنك تنفيذ هذه الوصفة باستعمال الكمثرى، أو الأناناس أو الخوخ أو المشمش.

حلى بسكويت
ميموريز بالسمس

ميموريز
MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحار بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
10	8	عادي	30	8	10

المقادير:

2 باكيت بسكويت الشاي ميموريز مطحون (عبوة 80 جرام) + $\frac{3}{4}$ كوب قشطة
1 ملعقة صغيرة قرفة + **الحشو:** 2 باكيت بسكويت الشاي ميموريز مطحون (عبوة
80 جرام) + $\frac{3}{4}$ ملعقة كبيرة سكر ناعم + 1 ملعقة صغيرة هيل ناعم
6 ملعقة كبيرة طحينة (هردة) + $\frac{1}{4}$ كوب سمس محمص

الطريقة:

- 1- سخني الفرن لدرجة حرارة 180م°، أحضري صينية قصيرة الحافة.
- 2- في طبق ضعي بسكويت الشاي ميموريز، القشطة والقرفة، قلببي بأطراف أصابعك لتحصلي على عجينة ناعمة، ضعي العجينة بين قطعتين من ورق الزبدة ثم مديها. باستعمال قطعة مزخرفة قطعيها إلى بسكويات صغيرة. ضعيها في الصواني.
- 3- اخبزي البسكويات لتصبح ذهبية اللون، ثم أتركها لتبرد.
- 1- الحشو: في طبق عميق ضعي بسكويت الشاي ميموريز، السكر، الهيل وأضيفي الطحينة بالتدرج إلى أن تحصلي على معجون.
- 2- شكلي المعجون إلى كرات، ضعيها فوق البسكويت المخبز ثم انثري عليها السمس وقدميها.

ساندوتش ميموريز
بالقشطة

MEMORIES
لاحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
10	6	ساخن	8	20	10

المقادير:

1 1/2 باكيت بسكويت ميموريز- كبير 150 جرام + 1/4 كوب من السكر البودرة +
100 جرام جبنة فلادلفيا-لايت صغير + 50 جرام من قطع الشوكولاتة السادة +
باكيت كريمه الخفق + 1/2 كوب من الحليب السائل + 1 علبة قشطة

الطريقة:

- 1- في وعاء خاص للخفق ضعي الكريمه مع الحليب واخفقيهم إلى أن يصبح قوام الخليط ناعم، أضيفي إليه الجبن،
 - 2- قشطة وسكر مع 6 حبات من بسكويت ميموريز المكسر واخلطي المكونات مع بعضها البعض، ثم أضيفي قطع الشوكولاتة إليهم.
 - 3- نضع البسكويت المرصوص ونضع عليه كمية من الخلطة.
 - 4- ضعي كمية من الخليط المجهز على قطعة من بسكويت ميموريز ثم غطيها بقطعة أخرى لتصبح كالسندويتش.
- تزين حسب الرغبة وتقدم



MEMORIES
لاحلي ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التحضير بالدقائق
5	8	بارد	8	20	20

المقادير:

200 جرام من الشوكولاتة - السادة + 2 باكيت ميموريز - كبير 160 جرام
1 علبة آيس كريم فانيليا - متوسطة + 1 علبة قشطة

الطريقة:

- 1- ضعي ورق البلاستيك في قالب الكيك.
- 2- اخلطي الآيس كريم مع قشطة .
- 3- كسري بسكويت ميموريز إلى أجزاء صغيرة، ثم أضيفي إليه خلطة الآيس كريم بقشطة.
- 4- أسكبيها في القالب واتركيها في الفريزر لفترة تتراوح ما بين 6-8 ساعات.
- 5- لحظة التقديم، اقلبي قالب الكيك وأذبيبي الشوكولاتة مع ملعقتين من قشطة أو أكثر (حسب الرغبة) وغطي بها الكيك.
تزين حسب الرغبة.



ميموريز
MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
5	10	ساخن	6 قطع	10	10

المقادير:

$\frac{1}{2}$ كوب زبدة أو سمن + 1 باكيت (ما يعادل 80 جرام) بسكويت ميموريز (مطحون)
2 كوب تمر سكري مفروم + 2 ملعقة صغيرة هيل خشن + $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة
قرفة + 2 ملعقة صغيرة سمس ممحص + $\frac{1}{2}$ كوب قشطة

الطريقة:

- 1- في قدر متوسط الحجم سخني الزبدة على نار متوسطة، اضيفي بسكويت ميموريز وقلبي لمدة 2 دقيقة حتى يتحمص البسكويت وتتصاعد رائحته الذكية.
- 2- اضيفي التمر، الهيل، القرفة والسمس، بإستعمال ملعقة خشبية قلبي المكونات مع إستمرار التسخين إلى أن يصبح التمر ليناً.
- 3- اضيفي القشطة، إستمري بالتقليب إلى أن تختلط القشطة وتختفي مع التمر والبسكويت.
- 4- ضعي القشدة في طبق مناسب، أتركه ليبرد ثم قدميه مع القهوة.



MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحارّي بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
5	10	بارد	16	ساعة و12 دقيقة	30

المقادير:

خليط البسكويت: 2 باكيت بسكويت ميموريز (ما يعادل 160 جرام) + 10 ملعقة كبيرة زبدة، مذابة + 1/2 ملعقة صغيرة هيل ناعم + 1/2 ملعقة صغيرة قرفة ناعمة

خليط الجبن: 400 جرام جبن كريمي + 2 حبة كبيرة بيض + 3/4 كوب سكر + 1 ملعقة صغيرة برش برتقال + 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

للتقديم: 1 علبة كرز او توت بالصلصة

الطريقة:

- 1- سخني الفرن لدرجة حرارة 180، احضري قوالب كب كيك، ضعي كؤوس ورقية في القوالب.
- 2- **خليط البسكويت:** اطحني بسكويت ، اضيفي الزبدة، القرفة والهيل، قلبهم ليختلطوا ثم ضعي حوالي ملعقة صغيرة من خليط البسكويت في كل كأس.
- 3- **خليط الجبن:** في إبريق الخلاط ضعي الجبن، البيض، السكر، برش البرتقال والفانيليا وشغليه ليصبح ناعم.
- 4- ضعي قليلاً من الخليط فوق البسكويت في كل قالب.
- 5- اخبريه لمدة 12 دقيقة إلى أن يتماسك الجبن، ضعيها بالثلاجة لمدة ساعة.
- 6- وزعي الكرز أو التوت على كل قطعة ثم قدميها.

ميموريز بعجينة البف باستري



ميموريز
MEMORIES
لأحلى ذكري

القرمشة (من 1 إلى 10)	التحلية (من 1 إلى 10)	المستوى الحراري بارد / عادي / ساخن	العدد الأشخاص	وقت الطهي بالدقائق	وقت التجهيز بالدقائق
10	6	ساخن	8 قطع	20	10

المقادير:

200 جرام من الشوكولاتة السادة أو الشوكولاتة المحلاة + 1 باكيت بسكويت ميموريز - كبير 150 جرام + 3 كوب كريمة سائلة + 1 علبة قشطة + 1/2 كوب لوز مبشور + عجينة البف باستري

الطريقة:

- 1- كَبِّري بسكويت إلى أجزاء صغيرة.
- 2- ذوّبي الشوكولاتة واخلطيها مع قشطة.
- 3- اضيفي اللوز وقطع البسكويت المكسر على الخليط.
- 4- إفرادي عجينة البف وقسميها إلى مربعات، قومي بحشوها من الخليط السابق ثم ادهني سطحها بقليل من الحليب المركز.
- 5- تخبز في الفرن لفترة تتراوح بين 10 - 15 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية.
- 6- تقدم مع الشوكولاتة السائلة