**طريقة تحضير كيكة البسكويت الباردة**

تعتبر كيكة البسكويت الباردة من الذ وأطعم الوصفات وأسهلها، تناسب جميع الأذواق وتقدم في كثير من المناسبات تعتبر من وتعد من الوصفات العصرية يرغب بتناولها الكثير تفضلها الجميع من الصغار والكبار، نظراً لطعمها اللذيذ كما أنها خفيفة على المعدة سهلة في الهضم، وفي هذا المقال سوف نقوم بتحضير كيكة البسكويت الباردة.

**طريقة كيكة البسكويت الباردة**

* وقت الطبخ ما يقارب ٤٥دقيقة.
* مدة التحضير حوالي ١٥ دقيقة
* تكفي هذه الوجبة حوالي ٨أشخاص.

**المكوّنات**

* يتم إحضار كوبان من بسكويت الشاي الناعم.
* بيضة واحدة.
* يتم إحضار كوب ونص من السكر.
* ما يعادل أربع معالق كبيرة من الكاكاو.
* حوالي نصف ملعقة من البيكنج بودر.

**مكوّنات الطبقة الثانية**

* يتم إحضار عدد ٨ قطع من جبن المثلثات.
* تحضير علبة من لبن الحليب المحلي.
* علبة قشطة متوسطة الحجم.
* عدد ٦معالق صغيرة من الشوكولاتة.
* تجهيز شوكولاتة بيضاء للتزيين .

**طريقة التحضير**

* نضع في الخلاط الكهربائي السكر، والكاكاو، والبيض، والبيكنج بودر نقوم بضربهم جيداً في الخلاط حتى تتجانس المكونات.
* نضيف البسكويت المفتت مع باقي الخليط في وعاء الخلاط الكهرباء ونقوم بالضرب مرة أخرى.
* يتم سكب المكونات في صينية مناسبة.
* يتم تسخين وتجهيز الفرن على درجة حرارة ٢٥٠درجة مئوية.
* يتم إدخال الصينية في الفرن وتترك حتى تنضج.
* يتم وضع الجب والقشطة والحليب معاً في الخلاط الكهربائي ونخبطهم بشكل جيد للحصول على خليط متجانس.
* يتم إخراج الصينية من الفرن ونفرغ عليها الخليط الثاني الذي تم تجهيزه.
* يتم إدخال الكيكة مرة أخرى في الفرن لمدة ١٠ دقائق تقريباً حتى تتماسك بشكل جيد.
* يتم إخراج صينية الكيكة من الفرن وتوضع جانباً حتى تبرد تماماً، بعد ذلك يتم تزيين الكيكة بالشوكولاتة البيضاء والشوكولاتة الدهنية.
* توضع في الكيكة في الثلاجة لتبرد بشكل جيداً بعد ذلك يتم تقديمها.

وفي الختام قمنا بشرح طريقة عمل كيكة البسكويت الباردة التي يفضلها الجميع لسهولتها ولطعمها اللذيذ الغني عن التعريف ننصحكم بتجربتها، ولمزيد من الوصفات برجاء ترك تعليق وسوف نقوم بالرد عليكم في أقرب وقت ممكن دمتم في أمان الله وحفظه.