



ديب ن  
ديليشيوز

وقت الطهي  
25 دقيقة

يكفي لـ  
4 أشخاص

# ديب ن ديليشيوز كيك الماربل

## طريقة التحضير

- 1 تحضير خليط الكاكو:**  
في وعاء صغير، نسخن خليط الكاكو مع كريمة الطبخ والزبدة على نار هادئة أو بالميكرويف 20-30 ثانية، نحرك حتى يصبح الخليط ناعم ولامع.
- 2 تجهيز الكيك:**  
نخرج الكيك من العلبة (أو نتركه فيها للتقديم السريع). باستخدام عود خشبي، نعمل ثقوب خفيفة في أعلى الكيك.
- 3 إضافة النكهة:**  
نسكب خليط الكاكو فوق الكيك ونتركه يدخل في الثقوب.
- 4 القرمشة:**  
نضع طبقة خفيفة من البسكويت المطحون فوق خليط الكاكو.
- 5 اللمسة النهائية:**  
نضيف خطوط من صوص الكراميل، ثم نضع المكسرات المجروشة، ومعها رشة ملح خشن خفيفة (اختياري).
- 6 التقديم:**  
نضعه في الثلاجة 15-20 دقيقة ليتماسك، ثم نقدّمه بارد أو مع سكوب آيس كريم فانيليا.

## المكونات

- كيك ديب ن ديليشيوز من ماكين.
- 3 ملاعق كبيرة كاكو (قابل للدهن).
- 2 ملعقة كبيرة كريمة طبخ.
- ملعقة صغيرة زبدة.
- بسكويت مطحون.
- كراميل جاهز (أو صوص كراميل).
- بندق أو لوز محمص ومجروش (اختياري).
- رشة ملح خشن (اختياري للنكهة).

