



سلطة أوراق الخس بالفاكهة

الطريقة:

1. تغسل أوراق الخس بالماء البارد جيدا ثم تجفف من الماء.
2. تقطع الفراولة الى انصاف , ويقشر الافندي ويقطع انصاف او حسب الرغبة
3. تخلط مقادير الصلصة جميعا حتى تتجانس.
4. في اناء التقديم يوضع الكل ثم يزين بحبات اللوبيا والفاصوليا والصلصة ويقدم في الحال.

المقادير:

- تشكيلة من أوراق الخس الأمريكي
- 3 حبات يوسفي (أفندي)
- 10 حبات فراولة
- 50 غ لوبيا / فاصوليا

الصلصة:

- 3 م ط خل البلسمي
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 3 م ط دبس الرمان
- ملح / لفلل أسود
- كوب روپ (زبادي)

كريب كيكة اسفنجية بحشوة التوت الأزرق والكريمة الحامضة

المقادير:

- 100 غ سكر ناعم
- الحبيبات
- 4 بيضات مفصول
- الصفار عن البياض
- 125 غ طحين متعدد الاستعمالات
- 1 م ش دارسين مطحون
- 125 غ زبدة

حشوة كريمة التوت الأزرق

- 125 غ كريمة ثقيلة
- 2 م ط سكر بودرة
- 60 مل كريمة حامضة
- 1 م ش قشر ليمون مبشور ناعم

- 1 م ش دارسين
- 2 م ط ماء مغلي
- 1/8 م ش فانيليا سائلة
- 1 1/4 كوب توت أزرق

طبقة الدارسين لتغطية الكيكة:

- 1 1/3 كوب سكر بودرة
- 1 م ش دارسين
- 2 م ط ماء مغلي

الطريقة:

1. يشعل الفرن على درجة حرارة 180. يدهن قالب كيك مستدير مقاس 23 سم بالزبدة وبيطن بورق غير لاصق.
2. يخفق السكر الناعم

مع صفار البيض في إناء متوسط الحجم بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة عالية حتى يثقل القوام. في إناء آخر يخفق بياض البيض على السرعة العالية حتى ينتفش.

يخلط 1/4 مقدار خليط بياض البيض مع خليط صفار البيض.

يضاف الطحين والدارسين، ثم الزبدة مع التقليب بخفة حتى يتجانس.

يضاف المقدار المتبقي من بياض البيض ويقرب حتى يندمج.

3. يسكب الخليط في القالب المعد مسبقاً ويخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى يصبح لونه ذهبياً. تترك الكيكة الاسفنجية في القالب لمدة 10 دقائق، ثم تقلب على رف شبك ويزال الورق غير لاصق بحرص وتترك حتى تبرد تماماً.

4. لإعداد حشوة كريمة التوت الأزرق: تخفق الكريمة في إناء متوسط الحجم حتى ينتفش.

تضاف الكريمة الحامضة وبشر الليمون والفانيليا وتخفق. يضاف التوت الأزرق مع التقليب حتى

يندمج جيداً. 5. لإعداد طبقة الدارسين للتغطية: يخلط السكر البودرة مع الدارسين في إناء صغير. يضاف الماء بالتدريج مع التقليب حتى يتجانس. 6. تقسم الكيكة الاسفنجية إلى طبقتين من المنتصف بالعرض. توضع الطبقة السفلى في طبق التقديم ويفرد على الوجه حشوة التوت بالكريمة الحامضة. توضع الطبقة الأخرى من الكيك فوقها.

تغطي الكيكة بخليط السكر مع الدارسين.

