



## تورته مارينغ البرالاين والصنوبر

المقادير:

- بياض 6 بيضات كبير
- 1 3/4 (350غ) سكر ناعم الحبيبات
- 1 3/4 كوب (315غ) صنوبر محمص قليلاً
- 1 م ش قشر ليمون مبشور بشر ناعم
- كريمة البرالاين الصنوبر:
- 2 كوب (500 مل) كريمة ثقيلة
- 4 م ط سكر بودرة
- 1 م ش قشر ليمون مبشور بشر ناعم
- 1 م ش فانيليا سائلة
- 1/4 كوب صلصة خل البلسمك

الطريقة:

- 1- يشعل الفرن على درجة حرارة 140. يطين 2 صينية فرن كبيرة بورق غير لاصق وتوضع علامات دوائر بحجم 23 سم على كل صينية.
- 2- يخفق بياض البيض في إناء متوسط الحجم بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة متوسطة حتى ينتفش يضاف السكر بالتدريج مع الخفق على سرعة عالية حتى يتقل القوام ويلمع. يضاف الصنوبر وبشر الليمون
- 3- يسكب خليط المارينغ في صواني

الفرن ويفرد بالتساوي بواسطة ملعقة براس مطاطي أو بطهر ملعقة كبيرة. يوضع في الفرن ويخبز لمدة ساعة حتى يتماسك ويصبح هشاً. يزال من الفرن ويترك في الصواني لمدة 10 دقائق ثم ينقل على رف شبك ويترك حوالي ساعة حتى يبرد تماماً.

4- البرالاين الصنوبر: تبطن صينية فرن بورق غير لاصق. يوضع السكر والماء في قدر صغير على نار متوسطة حتى يذوب ويصبح لونه مثل الكراميل. يرفع من النار، ثم يضاف الصنوبر. يسكب الخليط في صينية الفرن، ويترك حتى يبرد تماماً

ويجمد.

5- كريمة البرالاين الصنوبر: تخفق الكريمة مع السكر البودرة حتى ينتفش ثم يضاف بشر الليمون والفانيليا السائلة وصلصة البلسمك مع الخفق المستمر حتى يتجانس. يطنح نصف مقدار البرالاين الصنوبر في محضرة الطعام، ثم يضاف للكريمة ويخلط. يوضع مقدار 1/4 كمية كريمة البرالاين على كل قرص من أقراص المارينغ، ثم توضع الأقراص فوق بعضها البعض. يفرم البرالاين المتبقي فرماً خشناً ويرش على وجه تورته المارينغ وصلصة البلسمك.



## صلصة الطماطم المجففة والقليلة

المقادير:

- 1 كوب طماطم مجففة منقوعة بالزيت
- 1 كوب قليلة مجففة بالزيت
- 1 كوب زيتون أخضر منزوع النواة
- 1 كوب زيتون أسود منزوع النواة
- 2/1 كوب فلفل الهالدينو
- رشة ملح وفلفل أسود

الطريقة:

- 1- في محضرة الطعام تفرم المقادير كل على حدة.
- 2- في وعاء عميق تخلط جميع المقادير بعد فرمها ثم تسكب في طبق التقديم



## لازانيا مكسيكية

المقادير:

- 10 شرائح خبز تورتيلا صغيرة الحجم
- 500غ لحم بقري مفروم
- 1 كوب فاصوليا حمراء معلبة
- 1/2 كوب فلفل أخضر مخلل (هالابينو)
- 1 كوب صلصة طماطم جاهزة
- 1 م ط بهارات مكسيكية
- 2 كوب جبن تشيدر مبشور
- 1 بصلة كبيرة مفرومة
- 1 كوب كريمة حامضة
- 2 م ط زيت نباتي
- ملح/فلفل أسود

الطريقة:

- 1- يوضع الزيت في مقلاة ويضاف البصل واللحم ويتبل بالبهارات ويقلب الكل، ثم تضيف صلصة الطماطم والفاصوليا المعلبة ويتبل بالفلفل الأسود وكمية الملح المناسبة. يغطي الخليط ويترك على نار متوسطة لينضج.
- 2- في إناء عميق للخبز، يدهن قاع الإناء بطبقة من الكريمة الحامضة ثم يغطي القاع بشرائح التورتيلا ثم طبقة من خليط اللحم وتوضع فوق اللحم حبات مخلل الهالابينو ثم تقوم برش القليل من الكريمة الحامضة وجبن التشيدر ثم تغلف بطبقة من التورتيلا وهكذا تكرر الطبقات حتى تكون آخر طبقة من جبنة التشيدر.
- 3- يدخل الطبق الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.