

سلطة البطاط الحلوة



للتزيين:

- 100 غ جبن فيتا فرنسي

الطريقة:

1. في قدر صغيره تسلق البطاط الحلوة لمدة 10 دقائق ثم تصفى وتغمر في ماء بارد لثوان قليلة حتى تحافظ على لونها.
2. في اناء عميق تخلط شرائح البطاط الحلوة مع باقي المكونات.
3. في اناء آخر تخلط جميع مكونات الصلصة حتى تمتزج جيدا.
4. في اناء التقديم يوضع خليط السلطة وتصب فوقها الصلصة وتزين بالجبنة.

المقادير:

- 200 غ بطاط حلوة مقطعة إلى شرائح
- ماء مغلي لسلق البطاط
- 1 رأس ملفوف بنفسجي صغير مقطع شرائح رفيعة
- 1 فليفلة خضراء مقطعة إلى مكعبات صغيرة

الصلصة:

- 4 شرائح طماطم مجففة
- 1/2 فص ثوم
- 1 م ط صلصة ويسسترشر
- 2 م ط عصير ليمون
- 3 م ط زيت زيتون

كياك

رول اللوز مغطى بطبقة الكراميل المقرمش



المقادير:

- 2. لعمل رول اللوز: يشعل الفرن على درجة حرارة 180. تدهن صينية فرن بمقاس 21 x 38 سم بالزبدة وترش بالطحين، ثم تبطن بورق غير لاصق.
- يخفق صفار البيض مع 3/4 كوب سكر بواسطة المضرب الكهربائي في إناء كبير على سرعة عالية. يضاف اللوز وخلصه اللوز مع استمرار الخفق على السرعة العالية. في اناء آخر يخفق بياض البيض مع الملح حتى يتماسك وينتفش.
- 3. يضاف خليط بياض وصفار البيض إلى خليط اللوز ويقرب بواسطة ملعقة برأس مطاطي حتى يتجانس. يسكب الخليط في صينية الفرن المعدة مسبقاً.
- 4. تخبز في الفرن لمدة 15 - 20 دقيقة. ترش فوطه مطبخ نظيفة بمقدار الـ 3 ملاعق سكر. توضع الكيكة على الفوطه ويزال الورق غير اللاصق بحرص. تلف الكيكة بواسطة الفوطه وتترك لتبرد.
- 5. لعمل الحشو: تخفق الكريمة بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة عالية حتى تنتفش. تفرد الكريمة على الكيكة مع ترك مسافة 1/2 سم عند الحواف، ثم تلف الكيكة مرة أخرى. يغطي جوانب رول الكيكة بطبقة الكراميل المقرمش. تقطع دوائر وتقدم.

طبقة الكراميل المقرمش:

- 1/2 كوب سكر
- 3/4 كوب لوز مسلوقة مقشر

عجينة رول اللوز

- 5 بيضات كبيرة، مفصول الصفار عن البياض
- 3/4 كوب سكر + 3 م ط كمية إضافية للوجه
- 1/3 كوب لوز، مطحون ناعم
- 1 م ش خلاصة اللوز
- 1/4 م ش ملح

الحشوة

- 1/2 كوب كريمة ثقيلة

الطريقة

1. لعمل طبقة الكراميل المقرمش: تدهن صينية فرن بالزيت. يقرب السكر مع اللوز في قدر صغيرة على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر. يترك على النار مع التقليب باستمرار حتى يصبح لونه ذهبياً غامقاً. يسكب الخليط في صينية الفرن ويترك جانباً ليبرد لمدة ساعة. يكسر الكراميل لقطع صغيرة مجروشة.

تارت الليمون

المقادير

- 1 قاعدة تارت حلوة

الحشوة

- 1/2 كوب (125 مل) عصير ليمون أخضر طازج
- م ش جبلاين بودرة بدون نكهة
- 3 صفار بيض كبير
- 1 عبوة (400 غ) حليب مركز محلى
- 3 م ش بشر ليمون أخضر
- 1/4 كوب (300 مل) كريمة دبل ثقيلة

- الكمية تكفي 6 - 8 أشخاص
- وقت الإعداد 30 دقيقة
- المستوى: 2

قاعدة التارت

- يدهن قالب تارت عميق (21 سم) بقاعدة متحركة.

- تخضر عجينة التارت وتوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة. تفرد العجينة بالشوك إلى سمك 5 ملم على سطح مرشوش بالطحين قليلاً.

- توضع العجينة في قالب التارت وتفرد بالتساوي وتزال الأطراف الزائدة. تغطى وتوضع بالثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يسخن الفرن على درجة حرارة 350f (180C) 4 / Gas). تغطى عجينة قاعدة التارت بورق مطبخ، ويوضع فوقها حبوب فول مجفف أو أرز لتكوين ثقل فوقها حتى لا تنتفش أثناء الخبز. توضع في الفرن لمدة 12 دقيقة. تزال الحبوب وورق المطبخ، ثم تدخل الفرن مرة أخرى وتخبز حوالي 5 دقائق أخرى حتى يصير لونها ذهبياً.

الحشوة

- يوضع عصير الليمون الأخضر في قدر صغير ويضاف الجبلاين البودرة ويترك جانباً لمدة 5 دقائق.

- يخفق صفار البيض في إناء عميق بواسطة المضرب الكهربائي على السرعة العالية حتى ينقل القوام وينتفش.

- يقرب عصير الليمون الأخضر مع الجبلاين على نار هادئة حتى يذوب الجبلاين.
- يضاف الحليب المكثف وخليط عصير الليمون الأخضر و1 م ش بشر ليمون أخضر إلى صفار البيض مع الخفق حتى يتجانس.
- يسكب الخليط في قاعدة التارت.
- يوضع في الثلاجة حوالي 3 ساعات حتى يتماسك.

- تخفق الكريمة في إناء صغير بواسطة المضرب الكهربائي حتى تنتفش.
- توضع الكريمة فوق الحشوة ويرش الوجه بالمقدار المتبقي من بشر الليمون الأخضر للزينة.
- تقطع التارت وتقدم.