

## الكعكة التركية بالحليب



29 نوفمبر 2018 - 22:34

### المقادير

#### - لتحضير الكيك :

- البيض : 8 حبات
- سكر : 2 كوب
- خلاصة الفانيليا : ملعقة كبيرة
- دقيق : 6 اكواب
- بيكنج بودر : 4 ملعقة صغيرة
- حليب : 2 كوب (سائل)
- الزيت النباتي : كوب ونصف

#### - لتحضير الكريمة :

- الزيت النباتي : كوب
- حليب : كوب (سائل)
- سكر : كوب
- حليب بودرة : 6 ملاعق كبيرة

#### - لتحضير صلصة الكراميل :

- سكر : 2 كوب

- كريمة : كوب (سائلة للحلويات)
- الزبدة : 6 ملاعق كبيرة
- حليب : 4 ملاعق كبيرة (سائل)
- النشاء : ملعقة صغيرة

- حليب : 500 مل (سائل / للتشريب)

#### طريقة التحضير

1. في وعاء صغير، ذوّبي النشاء بالحليب السائل البارد.
2. في قدر، ضعي السكر على نار منخفضة حتى يصبح كالكراميل.
3. أضيفي الزبدة على عدّة مراحل مع الخلط الدائم حتى تذوب تماماً.
4. اسكبي الكريمة السائلة تدريجياً مع الخلط.
5. أضيفي مزيج النشاء والحليب واخلطي، وأتركي المزيج على النار حتى يغلي ويثخن.
6. اتركي الصلصة تبرّد قليلاً.
7. لتحضير الكيك: حمّي الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
8. في الخلاط الكهربائي، اخفقي البيض مع السكر والفانيليا حتى يذوب وينفش.
9. أضيفي الزيت ونصف كمية الحليب السائل واخلطي.
10. أضيفي الدقيق تدريجياً على عدّة مراحل مع الخفق الدائم.
11. في المرحلة الأخيرة من الدقيق ضعي أيضاً البيكنج باوذر واخلطي.
12. ضعي الكمية المتبقية من الحليب واخلطي.
13. ضعي الخليط في قالب بايركس مستطيل الشكل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
14. أدخلي القالب إلى الفرن لـ 35 دقيقة أو حتى النضوج.
15. أخرجي الكيك من الفرن واتركيه يبرد تماماً.
16. إصنعي بعض الثقوب في الكيك بواسطة عود خشبي.
17. اسكبي الحليب فوق الكيك حتى يتشرب.
18. لتحضير الكريمة: في الخلاط الكهربائي، ضعي السكر والحليب السائل والحليب البودرة، وأضيفي الزيت تدريجياً مع الخلط بين الإضافات للحصول على كريمة كثيفة.
19. مدّي الكريمة على كامل قالب الكيك، واتركي القليل من الكريمة جانباً للتزيين.
20. ورّعي كراميل التوفي فوق الكريمة حتى تغطي الكيك بالكامل.

21. ضعي الكمية المتبقية من الكريمة في كيس حلويات، اصنعي خطوطاً أفقية على الكيك.

22. مرري عوداً خشبياً على الكريمة بطريقة عامودية من تحت إلى فوق ومن ثمّ من فوق إلى تحت.