

كيك العيد



يعتبر الكيك من أشهر الحلويات الأساسية التي تزين مائدة الأعياد وكافة المناسبات السعيدة، ويقول جان لورين شيف مطعم بيبير جانيير بفندق انتركونتيننتال بفيستفال دبي، إن الكيك عنوان السعادة في كل لغات العالم بجميع أنواعه ونكهاته.

العجينة الحلوة:

جم زبدة، 100 جم مسحوق السكر، 30 جم مسحوق اللوز، بيضتان، 205 جم دقيق، تُخلط الزبدة مع السكر 150 البودرة، ثم نضيف البيض مسحوق اللوز والدقيق، ويُترك لمدة ساعتين في الثلاجة قبل استخدامه، ثم تُصنع القشرة اللاذعة وتُطبخ على حرارة 165 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة

كريمة اللوز:

جم زبدة، 100 جم مسحوق اللوز، 80 جم سكر، بيضتان، نكهة البرتقال الطازج، تُخلط الزبدة مع السكر، ويضاف 100

إليها مسحوق اللوز والبيض تدريجياً، ويُضاف في النهاية قشر البرتقال الطازج ونملاً التورته المطبوخة بكريمة اللوز البرتقالية.

مزيج الفواكه الجافة والمكسرات: 25 جم من التمر، التين والمشمش الجاف، واللوز والبندق المحمص، تُقطع جميع المكونات إلى مكعبات صغيرة، وتُضاف إلى كريمة اللوز، ويطبخ الكيك مرة أخرى لمدة 10 دقائق عند 165 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.