



كعكة تفاح

طريقة التحضير:

- نحمّي الفرن إلى درجة 180. نضع في قاعدة قالب الخبيز ورق خبز على شكل دائرة.
- نحضّر الكراميل - في مقلاة متوسطة على نار عالية. نذيب السكر مع الماء. ومن المهمّ عدم تحريك السكر لكي لا يذوب كلياً. يمكن هزّ المقلاة قليلاً.
- نسخّن الشمينت متوكا بالميكرووچال لمدة 20 ثانية. وعندما يذوب السكر كله ويصبح لونه ذهبياً خفيفاً، نضيف الشمينت الساخنة دفعة واحدة.
- نسكب التوفي في قالب الكعكة بحيث يُغطي قاع القالب. نضيف التفاح فوق التوفي بطبقة واحدة.
- تحضير المزيج - في جاط كبير أو الميكسر نخلط الشمينت، البيض، السكر والفانيل (لا حاجة للخفق). نضيف بالتدريج - الطحين والقرفة ونتوقف عن الخلط عندما تتجانس وتتوحد كل المركبات (التخليط الزائد عن حدّه يحوّل الكعكة إلى لزجة).
- نصب خليط الكعكة على التفاح ندخله إلى الفرن لمدة 40 دقيقة.
- نخرج الكعكة من الفرن. نتركها لتبرد لمدة 5-7 دقائق. وبعد ذلك نقلب الكعكة على صحن التقديم.

المقادير (الكعكة بقطر 24 سم):

تحضير توفي التفاح

- ½ كوب سكر
- ½ كوب ماء
- ½ كوب شمينت يوظفانا 38%
- 2 حبة تفاح (أخضر) مقشّرة ومقطّعة تقطيعاً ناعماً

لعجينة الكعكة

- علبه شمينت يوظفانا 38%
- 2 بيضة
- 1 كوب سكر
- 1 كوب طحين كعك
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة خلاصة الفانيل

