

C A R A M E L C A K E

Ingredients

For caramel
:

A half cup of sugar

A quarter cup of water

A littel of salt

For the custard
:

A half cup of sugar

One cup of powder milk

4 eggs (medium size)

A littel of lliquid vanilla (or vanilla powder)

Two cups of milk (400 m.l)

For cake mix
:

A half cup of sugar

3 eggs

Alittel of lliquid vanilla (or vanilla powder)

A quarter cup of Vegetable oil

A half cup of flour

A half cup of cacao

1 Baking powder

Directions

لتحضير الكراميل : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سكر (يتحطون بوعاء ستانليس سميك منشان ما يحترق السكر ، اهم شي ما يكون في ماء) ، ثم نرفع الوعاء على النار حتى يسخن ، ومن ثم نحرك السكر بهدوء حتى يتكرمل، وبعدها نرفع الوعاء عن النار و نضيف الماء (يتحطوا ماء مائلة لسخونة) ونحرك بسرعة بالمشبك (يتصلوا تحركوا بسرعة لان الطنجرة محافظة على الحرارة فيتحرق السكر) ، ومن ثم نرفع الوعاء على النار (يتحطوا على نار هادبة طول الوقت) ، ومن ثم نرفع الوعاء عن النار ونضع رشة ملح ونحرك الخليط ونتركه جانباً . لتحضير الطبقة الثانية (الكاسترد) : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه سكر ، حليب بودرة ، بيض ، فانيليا سائله (او فيكم تحطوا طرف فانيليا بودرة) ، حليب سائل ثم نخفق المكونات بالالة الكهربائية (هاند بلاندر) ونتركه جانباً . لتحضير خليط الكيك : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه بيض ، فانيليا سائله (او فيكم تحطوا طرف فانيليا بودرة) ، سكر ثم نخفق المكونات مع بعضهم (كيف يتعرفوا وصلتلوا للقوام المطلوب ؟ لما ترفعوا الخفاقة من الخليط يقوم ببعطي خيط ولما ينزل الخيط يعلم ويختفي بعدها هيك معناها شغللكم صح) ، ثم ننزل الزيت على بشكل تدريجي مع الخفق المستمر للمكونات السابقة (يتنزلوا الزيت خيط خفيف وانتوا عم تحفقا) ، ثم ننخل الطحين والكاكاو والبيكينغ بودر فوق الخليط ونأتي بالسائولا ونحرك الخليط ونتركه جانباً .

طريقة تحضير القالب : اولاً تأتي بالقالب وندهن سفل القالب بمكعب زبدة ، ثم نضع خليط الكراميل، وبعده الطبقة الثانية (خليط الكاسترد)، ومن ثم خليط الكيك وبعدها نضع القالب بالماء الساخن (يتكونوا حاطين مي على الغاز قبل 15 دقيقة لحتى تغلي وبترجعوا بتحطوا القالب بالمي السخنة ، ولازم الماء ما تتطلع لفوق القالب بتحطوا شوية بارض الطنجرة) ، ثم نضع غطاء الطنجرة ونتركه حتى الاستواء (بتجيبوا قماشة بتلفوا فيها الغطاء وبترجعوا تحطوا بشكبير على القماشة ، و دائماً بتخلوا الطنجرة على نص النار وعلى نار هادبة لمدة 30 دقيقة فقط) ، من ثم نرفع الغطاء (بتفحصوا الكيك بعودة اسنان واذا طلعت ناشفة يكون الكيك ناجح) ونقوم برفع القالب من الماء ونتركه جانباً حتى يبرد، ومن ثم نضعه بماء في الثلاجة (البراد) لمدة 4 ساعات (وفيكم تحطوه لتاني يوم)، وبعد مضي الوقت المحدد على القالب نقوم بإخراجه من الثلاجة و نضعه بماء دافئة (يتحطوا المي بس لارض القالب لحتى يحل الكراميل) ، ثم ناتي بسكين ونحرر حواف القالب ومن ثم نضع الكيك بطبق التقديم وبعدها يصبح كيكة قدرة قادر جاهزة .

Bon Apetit!