

# TRES LECHES CAKE WITH THE BEST CARAMEL SAUCE

## Ingredients

For Tres Leches Cake:

4 large eggs

100 grams of sugar (1 cup of sugar)

125 g gluten-free flour (1 cup and a quarter of wh

10 gm baking powder

1 liter milk

200 ml cream

Chantilly cream

1 cup of sugar

1 tablespoon butter

Milk

1 tablespoon of Corn Starch

pinch of salt

Caramel sauce:

A little vanilla

2 tablespoons milk

## Directions

لتحضير كيكه التريليتشة: اولا ندهن القالب ثم نضع في وعاء بيض، فانيليا ( او برش ليمون) ، سكر ( شغلة مهمة كثير ناس بتقول خفقت البيض مع السكر وما نفش وما تغير لونه ليش بصير هيك؟ لان يكون في بالخفاقة ماء او بالزبدية وانتوا مو منتبهين او يكون البيض فاسد). ثم نخفق المكونات ومن ثم نضيف الطحين والبيكنج باورد ((كيف منعرف الطحين خالي من الغلوتين ، الغلوتين : هو المادة المطاطية البروتين الموجودة بقلب الطحين ولهيك نحنا الكيك ما بدنا ياه يكون مطاطي)). الطحين الخالي من الغلوتين يكون مثل النشا ناعم). بتخلوا الطحين بمنخله مع البيكنج باورد). فيكم تخفقوهم بالخفاقة اليدوية)) ثم نخلط المكونات جيداً وبعدها نقوم بسكب الخليط بالقالب (( اهم اسباب نفشان الكيك لازم يكون من 50\_60 % معبي القالب )) ثم ناتي بقماشة ونقوم بدق (او ضرب) القالب عليها ( منشان الفقاعات) حتى تختفي الفقاعات المتشكلة في الخليط، ثم نضع القالب في الفرن على حرارة 170 وبعد ربع ساعة نضع الفرن على حرارة 160 ونتركه لمدة 30\_35 دقيقة وبعدها نخرج القالب من الفرن ونتركه حتى يبرد، ثم نقوم بإزالة ورق الزبدة من الكيك، ومن ثم نقوم بخلط الحليب مع الكريمة ونضعهم فوق الكيك وبعدها نضع كريمة شانتيه ثم نضع القالب في الثلاجة(البراد).

طريقة صوص الكراميل: في وعاء نضع سكر ونضعه على نار هادئة(وتخلوا السكر يذوب على مهلو! اذا بتحركوا السكر بكتل) ونتركه حتى الذوبان (اخر شي بس نلاقي باقي شوية سكر بتحركوهم)، ثم ننزل السكر من على النار ونقوم بتحريكه ( مشان ما يمرمر ) وبعدها نضيف له الزبدة و الحليب الدافئ( ما تضيفوا الحليب بارد. بكتل السكر معكم) ونقوم بتحريكهم جيداً، ومن ثم نقوم بخلط نشا مع ملعقتين من الحليب في كأس ونضيفهم لوعاء الصوص ونتركه حتى يصل للقوام المطلوب وبعدها ننزل الوعاء من على النار ونضيف له القليل من الملح ( ليش الملح منشان توزن السكر ) ثم نترك الصوص حتى يبرد ومن ثم نقوم بسكبه فوق الكيك وبعدها نعيد الكيك للثلاجة(البراد) ونتركه لليوم التالي ثم تصبح كيكه التريليتشة جاهزة.

CHEF OMAR

Bon Appetit!