

# CAKE

## Ingredients

For cake:

7 large eggs

300 grams of sugar (2 cups)

5 grams of liquid vanilla

340 grams of flour (3 cups)

A little of colori

20 grams baking powder (2 packet)

cream (for cake filling)

cake decorations (for the top as desired)

For sugar paste

:

300 grams of marshmallows

50 grams of butter (a quarter of a mould)

1 tablespoon of lemon juice

1 tablespoon of water

Boiling water

3 cups of powdered sugar

3/4 cup of cornstarch

## Directions

لتحضير عجينة الكيك: أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بيض ، سكر ، فانيليا ( إذا فانيليا سائلة بتضيفوا 5 غرامات وإذا فانيليا بودرة بتضيفوا 10 غرامات ) ، ثم نخفق المكونات في الخفاقة الكهربائية ( أول شي نخفقوا على البطيخ و بعدها نخفقوا على السريع بتصلوا 5 دقائق تخفقوا ليكثر القوام ) حتى يثقل القوام، ثم ننزل على الخليط طحين(بتخلوه بالمنخلة قبل ماتضيفوه هو والملون) ، ملون أحمر ( فيكم تخلوه على لونو وفيكم تحطوا كاكاو ولكن الكاكاو بالذات اذا بدمكم تحطوا لازم تخفقوا من كمية الطحين يعني هون 340 غرام طحين يتشيلوا 40 غرام ويتحطوا 40 غرام كاكاو ) ، بيكينغ بودر ومن ثم نخفق المكونات بالخفاقة اليدوية ( فيكم تحركوا بالسايتولة من تحت ل فوق )، ثم ناتي بصينية الفرن ونضع فيها ورق زبدة ( بتحطوا نقطة ماء تحت ورق الزبدة مشان ما يلزق معكم ) ونضع عليها الخليط ونضعها في الفرن (( بتكونوا مشغلين الفرن على حرارة 180 ) ويتحطوا الصينية تحت النص بدرجة بتأخذ معكم تقريباً من 12-13 دقيقة اما اذا بتحطوها بالقالب بتأخذ 40 دقيقة )، ( هي الصينية بس تطلع من الفرن ما يتخلوا الكيك فيه ليش ؟ بتتنشف الصينية وخصوصاً هي الصينية السوداء بتصل تعطيلها حرارة بتصل تنشف ))، من ثم نزيل ورق الزبدة عن الكيك وناتي بوعاء مدور(زبدية) ونقص بها الكيك إلى 4 دوائر ( وضروري تغطوا قطع الكيك بقطعة نايلون مشان ما ينشفوا )، ثم ناتي بقطعة الكرتون المخصصة للكيك ونضع عليها القليل من الكريمة ( ليش بتحطوا كريمة ؟ مشان يلزق الكيك بالكرتونة)، ثم نضع أول طبقة مدورة من الكيك، وبعدها نضع طبقة كريمة أخرى حتى يتم تشكيل الكيك مع القطع المدورة، ومن ثم نضع على جوانب الكيك كريمة، ثم نضع الكيك في التلاجة(لحتى تجمد الكريمة معكم).

لتحضير عجينة السكر : أولاً نأتي بوعاء ونضع فيه مارشميلو ، زبدة ، عصير ليمون حامض ( ليش عصير الليمون لان هي مثل كاتكم عم تعملوا قطر ممكن يسكر وتجرب عجينة السكر ) ، ماء (( بتأخذوا المكونات وتكونوا حاطين ماء مغلي على النار وتعملولهم حمام مائي بس أهم شي الماء ما تلمس الزبدية وتحركوهم حتى يدوبوا ) ، ( فيكم تحطوهم بالميكرويف )) ونضع الوعاء فوق وعاء فيه ماء مغلي وتتركهم حتى الذوبان، وبعدها نضع سكر بودرة ونشا الذرة ونخلطهم مع بعضهم ( طبعاً مشان اللون فيكم انتوا وعم تذوبوا المارشميلو تضيفوا اي لون بدمكم ياه وبعدين بتضيفوه فوق العجين وتنعجنوه )، ثم ننزل عجينة المارشميلو على سكر بودرة والنشا ونعجن المكونات مع بعضها في البدين (( معلومة سريعة عن عجينة السكر: 1. أول شغلة ما بتترك لازم نعطيلها بتتنشف ، 2. قديش بتعيش عجينة السكر؟ فيكم نعطوها وتحطوها بالتلاجة ويتصل 6 شهور أو تحطوها بالبراد ويتصل 3 شهور وفيكم تخلوها برا البراد شهر بس بتعطوها وما يتخلوا يجيها نقطة هوا، 3. اذا جتوا عجينة سكر جاهزة بتفردوها بالنشا، مثلاً أنا بدي اشتغل فيها برشلها نشا وبفردها بالشويك ))، مرحلة التطبيق: نخرج قالب الكيك من التلاجة، ونأيبالسكين وتنخلص من الكريمة الزائدة من على الوجه، ومن ثم نقوم بمد عجينة السكر على النشا بواسطة الشويك ( ليش بتفردوا العجينة على النشا ؟ لان النشا ناعم اما الطحين بيين على الكيك)، ثم نضع عجينة السكر على الكيك و نضع الكيك في التلاجة (( بتحطوه بالبراد لتعملوا الزينة لان في كريمة وشغلات كثير بتعرض للذوبان )،(وفيكم تحطوا زينة حسب الرغبة))، وبعدها نقوم بتزين الكيك بالزينة ثم يصبح الكيك جاهزاً.

Bon Apetit!