C A K E

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 rcolori

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: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه بيض ، سكر ، فانيليا (اذا فانيليا سائلة بتضيفوا 5 غرامات واذا فانيليا بودرة بتضيفوا 10 غرامات) ، ثم نخفق المكونات في الخفاقة الكهربائية (اول شي بتخفقوا على البطيئ و بعدها بتخفقوا على السريع بتضلوا 5 دقايق تخفقوا ليكثر القوام) حتى يثقل القوام، ثم ننزل على الخليط طحين(بتنخلوه بالمنخلة قبل ماتضيفوه هو والملون) ، ملون أحمر (فيكم تخلوه على لونو وفيكم تحطوا كاكاو لكن الكاكاو بالذات اذا بدكم تحطوا لازم تخففوا من كمية الطحين يعني هون 340 غرام طحين بتشيلوا 40 غرام وبتحطوا 40 غرام كاكاو) ، بيكينغ بودر ومن ثم نخفق المكونات بالخفاقة اليدوية (فيكم تحركوا بالسباتولة من تحت لفوق)، ثم نأتي 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 وبتحطوا الصينية تحت النص بدرجة بتاخذ معكم تقريباً من 12-13 دقيقة اما اذا بتحطوها بالقالب بتاخذ 40 دقيقة) ،(هي الصينية بس تطلع من الفرن ما بتخلوا الكيك فيه ليش ؟ بتنشف الصينية وخصوصاً هي الصينية السودة بتضل تعطيها حرارة بتضل تنشف))، من ثم نزيل ورق الزبدة عن الكيك ونأتي بوعاء مدور(زبدية) ونقص بها الكيك إلى 4 داوئر (وضروري تغطوا قطع الكيك بقطعة نايلون مشان ما ينشفوا)، ثم نأتي بقطعة الكرتون المخصصة للكيك ونضع عليها القليل من الكريمة (ليش بتحطوا كريمة ؟ مشان يلزق الكيك بالكرتونة)، ثم نضع اول 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 الثلاجة(لحتى تجمد الكريمة معكم).

لتحضير عجينة السكر : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه مارشميلو ، زبدة ، عصير ليمون حامض (ليش عصير الليمون لان هي متل كأنكم عم تعملوا قطر ممكن يسكر وتحجر عجينة السكر) ، ماء ((بتاخذوا المكونات وبتكونوا حاطين ماء مغلي على النار وبتعملولهم حمام مائي بس أهم شي الماء ما تلمس الزبدية وبتحركوهم حتى يدوبوا) ،(فيكم تحطوهم بالمايكرويف)) ونضع الوعاء فوق وعاء فيه ماء مغلي ونتركهم حتى الذوبان، وبعدها نضع سكر بودرة ونشا الذرة ونخلطهم مع بعضهم (طبعاً منشان اللون فيكم انتوا وعم تذوبوا المارشميلو تضيفوا أي لون بدكم ياه وبعدين بتضيفوه فوق العجين وبتعجنوه)، ثم ننزل عجينة المارشيملو على سكر بودرة والنشا ونعجن المكونات مع بعضها في اليدين ((معلومة سريعة عن عجينة السكر: 1.اول شغلة ما بتنترك لازم نغطيها بتنشف ، 2. قديش بتعيش عجينة السكر؟ فيكم نغطوها وتحطوها بالثلاجة وبتضل 6 شهور أو تحطوها بالبراد وبتضل 3 شهور وفيكم تخلوها برا البراد شهر بس بتغطوها وما بتخلوا يجيها نقطة هوا، 3. اذا جبتوا عجينة سكر جاهزة بتفردوها بالنشا، مثلاً انا بدي اشتغل فيها برشلها نشا وبفردها بالشوبك)). مرحلة التطبيق: نخرج قالب الكيك من الثلاجة، ونأتيبالسكين ونتخلص من الكريمة الزائدة من على الوجه، ومن ثم نقوم بمد عجينة السكر على النشا بواسطة الشوبك (ليش بتفردوا العجينة على النشا ؟ لان النشا ناعم اما الطحين بيبين على الكيك)، ثم نضع عجينة السكر على الكيك و نضع الكيك في الثلاجة ((بتحطوه بالبراد لتعملوا الزينة لان في كريمة وشغلات كثير بتتعرض للذوبان)،(وفيكم تحطوا زينة حسب الرغبة))، وبعدها نقوم بتزين الكيك بالزينة ثم يصبح الكيك جاهزاً.

Bon Apetit!