

سويسرول كيك بمرى المشمش

المقادير :

- 3 بيضات
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب طحين
- 2 ملعقتين طعام من النشا
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- القليل من الملح
- 1 ملعقة طعام من سكر الفانيلا
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت
- مرى المشمش

طريقة التحضير :

- فصل صفار البيض عن بياضه، نخفق بياض البيض حتى يتضاعف حجمه، ويصبح كالثلج ونحتفظ به جانبا.
- نضيف إلى صفار البيض، السكر، سكر الفانيلا، الملح ونخفق حتى يتضاعف حجم الخليط، بعدها نضيف الطحين والنشا بعد نخلهما، نضيف أيضا الزيت ونخلط.
- ثم نضيف بياض البيض بالتدرج، بحيث نضيف في البداية كمية قليلة من بياض البيض ونخلطها مع الخليط ثم نضيف الكمية المتبقية ونخلط برفق بشكل دائري من الأسفل إلى الأعلى.
- نغلف الصينية أو القالب بورق الزبدة ونسكب فيه الخليط؛ ونخبزه في الفرن الساخن مسبقا على 170 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.
- بعد أن ينضج الكيك ويبرد، نزيله من القالب ونضعه على قماش ونزيل منه ورق الزبدة، ثم نضع مرى المشمش على سطح الكيك، بعدها نلفه بمساعدة القماش. نزين سويسرول كيك بالسكر الناعم ونقطعه على شكل حلقات.

الف صحة!