

إكلير الكرز

المقادير:

- 1 كوب ماء
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة غير مملحة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- كوب دقيق عادي
- 6 بيض
- لتحضير كاسترد الكرز:
- $\frac{3}{4}$ كوب كرز مهروس
- 8 صفار بيض
- ملاعق طعام دقيق الذرة
- 1 $\frac{3}{4}$ أكواب ماء
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى

مكونات إضافية:

- 1 بيض مخفوقة لدهن العجينة

طريقة التحضير:

- يمزج الماء مع الزبدة والملح في قدر كبيرة ويترك على النار حتى درجة الغليان، ومن ثم يضاف الدقيق على الفور.
- يُحرّك المزيج باستمرار على نار متوسطة لمدة 5 دقائق للحصول على مزيج سميك.
- يسكب المزيج في وعاء الخلاطة المزوّدة بمضرب للعجين ومن ثمّ يُضاف البيض تدريجياً مع الاستمرار في الخلط حتى يصبح متجانساً .
- يُسكب المزيج في كيس التزيين المزوّد بفتحة دائرية ويتمّ تشكيل أصابع قياس 10 سم على صينية مانعة للالتصاق. تُدهن الأصابع بالبيض المخفوق وتُخبز في فرن محمّس على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة حتى تصبح مقرمشة ويصبح لونها بندياً .

لتحضير كاسترد الكرز:

- يوضع الكرز المهروس في قدر على نار متوسطة الحرارة لمدة 10-15 دقيقة حتى تنخفض الكمّية إلى النصف ومن ثمّ يُترك

جانباً حتى يبرد.

- يُخفق البيض مع نشاء الذرة في وعاء دائري عميق. يُغلى الماء مع حليب نستله المكثف المحلى في قدر ومن ثمّ يُضاف إليه مزيج صفار البيض ونشاء الذرة. يُطهى الخليط على نار خفيفة حتى يصبح سميكاً . يُضاف الكرز المهروس ويُمزج ويُترك جانباً لبعض الوقت ومن ثمّ يوضع في البرّاد لمدة 15 دقيقة.
- تُقطع أفقياً أصابع الإكلير المخبوزة وتُحشى بكاسترد الكرز. يوصى بتفادي حشوها بشكل زائد.

الف صحة!