

سويسرول كيك بمربى 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
- مربى المشمش

طريقة التحضير :

- نفصل 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 بالتدريج ، 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 مربى المشمش على سطح الكيك، بعدها نلفه بمساعدة القماش. نزين سويسرول كيك بالسكر الناعم ونقطعه على شكل حلقات.

الف صحة !