هريسة بالقشطة

المقادير:

- 3 أكواب سميد ناعم
- 3 علب قشطة
- 3 أكواب زيت
- 1 ½ كوب سكر
- 3 ملاعق بيكنج باودر
- 3 ملاعق فانيليا
- 6 أكواب حليب
- 12 ملعقة كبيرة نشأ
- 12 ملعقة كبيرة سكر
- كوب جوز الهند
- مكسرات متنوعة للزينة مثل اللوز المحمص والكاشو والزبيب والفستق الحلبي
- قطر

طريقة التحضير:

- في وعاء، نخلط كلاً من السميد والبيكنغ باودر والفانيليا والزيت وثلاث علب قشطة معاً حتى تتجانس المكونات جيداً.
- نُحضر صينية لخبز الهريسة، وندهنها بالزيت ونرش قاعها بالطحين حتى لا تلصق فيها المكونات، أو نضع العجينة في جاط بايركس، ونضع نصف كمية عجينة الهريسة فيها.
- نُدخل الهريسة للفرن حتى تصبح الأطراف متحمرة، أي لمدة تتراوح ما بين عشر دقائق إلى ربع ساعة.
- نُحضر القشطة في وعاء، حيث نضع المكونات في وعاء عميق وهي نشأ وسكر وحليب، ونخلط المكونات جيداً، ونرفعها على النار مع التحريك المستمر حتى يغلي الخليط ويصبح كثيفاً وسميكاً.
- نرفع القدر عن الغاز، ومن ثم نُضيف القشطة للخليط ونحرك المزيج جيداً حتتى تتجانس المكونات.
- يمكن إضافة جوز الهند إلى الخلطة، وذلك حسب الرغبة.
- نُخرج صينية الهريسة من الفرن، ونبدأ بتوزيع خليط القشطة عليها ومن ثم نضع كمية عجينة الهريسة الباقية فوق خليط القشطة، ومن ثم نضيف ملعقتين من الماء إليه.
- نُرجع الصينية للفرن، ونتركها حتى تتحمر أطرافها لمدة ربع

ساعة، ومن ثم نحمر الوجه حتى يُصبح لونها ذهبياً، ومن ثم نُخرج الصينية من الفرن، ونُقطع الهريسة باستخدام سكين، ونزين الوجه بأي نوع من المكسرات مثل اللوز المحمص أو الكاجو أو الفستق الحلبي، ونوزع القطر البارد على الهريسة ونضعها في طبق التقديم ونقدمها فورا.

- **الف صحة!**