

وصفة فطيرة التفاح على الطريقة الإلمانية

المكوّنات:

للفطيرة:

3 تفاحات متوسطة الحجم

$\frac{1}{2}$ ليمونة

$\frac{1}{2}$ كوب زائد 2 ملاعق كبيرة من حبيبات السكر

9 ملاعق كبيرة بالإضافة إلى 1 ملعقة صغيرة من الزبدة غير المملحة،
في درجة حرارة الغرفة

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

3 بيض كبار

كوب ونصف من الدقيق لجميع الأغراض

2 ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح الناعم

1 أو 2 ملعقة طعام من سكر الديميرارا

للقشدة السلاّغسان:

2 أكواب من الكريمة الثقيلة الباردة

4 ملاعق صغيرة من حبيبات السكر

1 $\frac{1}{2}$ ملاعق صغيرة من خلاصة الفانيليا

طريقة التحضير:

حضّر رف في منتصف الفرن وعدل الحرارة لتصل إلى 350 درجة
فهرنهايت. غطّ كعب صينية سبرينغفورم بورق البارشمان، واتركها
جانبا.

قشر، وقطع التفاح الى أرباع، شرّح كل ربع الى شرائح رقيقة بالطول، دون ان تدع السكين يصل الى الجزء الأخير من التفاحة، كي تبقى الشرائح معلقة ببعضها. ابرش قشر الليمون ناعما في وعاء الخلاط المزود بمرفق مجداف، واتركه جانبا.

ضع السكر والزبدة في وعاء مع برش الليمون وحرك المزيج حتى يصبح رقيقاً. اوقف الجهاز وكشط أسفل الجانبين. اصف مستخلص الفانيليا وبيضة. حرّك حتى يجمع المزيج، قبل ان تضيف البيضة الثانية. حرّك: لمزيج مرّة جديدة قبل ان تضيف البيضة الثالثة. كشط أسفل الجانبين وحرّك حتى تجمع المكونات.

في وعاء منفصل، اخفق الدقيق ومسحوق الخبز والملح معاً. ضع خلاط على سرعة منخفضة، وامزج خليط الدقيق حتى يندمج، ثم أضيف عصير الليمون من نصف الليمونة التي استخدمتها سابقاً. كشط أسفل الجانبين باستخدام ملعقة وقم بمزج الخليط مرة أخيرة باليد.

ضع الخليط الصينية التي حضرتها مسبقاً، وملّس الجزء العلوي منها. اضغط بلطف أرباع التفاح فوق الخليط، وتأكد من ان يكون الجانب الأساسي إلى الأسفل، وترك القليل من المساحة بين كل قطعة والأخرى. يمكنك ان تضع بقايا المزيد من التفاح في المساحة الفارغة. رش سكر الديميرارا فوقها.

اخبز المزيج، وغيّر وجهه الصينية بالتناوب خلال الخبز حتى تصبح الكعكة ذهبية مائلة الى بنية، تأكد من ذلك من خلال ادراج عود أسنان داخلها، فاذا خرج نظيفاً تكون قد طهيت جيداً.

ضع المقلاة على رف لتبرد لمدة 5 دقائق قبل ان تستخدم سكين لإزالة حلقة سبرينغفورم حول الحافة. اسمح لها ان تبرد حتى درجة حرارة الغرفة.

عندما تصبح جاهزة لتقدم، حضّر القشدة: ضع الكريم والسكر والفانيليا في وعاء الخلاط المزود بمرفق خفق. اخفق على سرعة متوسطة عالية حتى تتشكل قمم حادة، أضيف ملعقة من القشدة فوق الكعكة وقدمها.