شرائح الكيك باللوز والمشمش

المقادير:

(الكمية تكفي من 6 إلى 8 أشخاص)

كوب وثلاثة أرباع الكوب من الطحين العادي.

نصف كوب من السكر.

125 غراماً من الزبد، مقطعة.

بيضة مخفوقة جيّداً.

سكر ناعم.

مقادير حشوة المشمش:

ثلاثة أرباع الكوب من المشمش المجفف المفروم.

كوب من الماء الحار.

ربع كوب من الطحين.

ربع كوب من الطحين المخمر.

نصف كوب من اللوز المطحون.

ثلث كوب من السكر.

ثلاث بيضات مخفوقة جيّداً.

ربع كوب من الحليب.

ملعقتان صغيرتان من خلاصة اللوز.

الطريقة:

ادهني قالب كيك رقيقاً بالزبد، اخلطي الطحين والسكر فوق وعاء كبير، اضيفي الزبد، افركي بيديك حتى تمتزج جيّداً مع الطحين، اضيفي البيض، اخلطي حتى يتماسك المزيج، ادعكيها جيّداً حتى تحصلي على عجينة طرية، غطيها واحفظيها في الثلاجة مدّة نصف ساعة، رقي العجينة فوق سطح أملس مرشوش بالطحين حتى تصبح بحجم القالب المُعدّ، رتبي حواف العجينة إذا كانت زائدة على طرف الصينية، ضعي القالب في صينية فرن، غطي وجه العجينة بورقة، ضعي كمية من حبوب الفاصولياء أو الأرز فوق الورقة، اخبزي في فرن متوسط الحرارة مدّة عشر دقائق، انزعي الورقة والحبوب عن وجه الصينية، اخبزي ثانية مدّة عشر دقائق أخرى أو حتى تتحمّر العجينة، اتركيها تبرد، مدّي الحشوة على وجه الكيك ، اخبزي في فرن متوسط الحرارة مدّة 25 دقيقة أو حتى تتماسك الحشوة، زيّني الوجه بالسكر الناعم.

طريقة تحضير الحشوة:

انقعي المشمش بالماء المُغلى، مدّة نصف ساعة، صفيه، ضعي الطحين المنخول واللوز والسكر في وعاء، اخلطي جيّداً، اضيفي البيض والحليب وخلاصة اللوز، اخلطي جيّداً حتى تمتزج المواد معاً، ثمّ اضيفي المشمش.