كيك باللبن الرايب والكراميل



المقادير:

للكيك:

1/2 كوب من الزبدة اللينة

1 كوب من السكر

2 بيضة كبيرتين

1 كوب من اللبن الرايب

2 كوب + 2 ملعقة كبيرة من الدقيق المنخول

1 ملعقة صغيرة من الـ(بيكنغ باودر)

3/4 ملعقة صغيرة من الـ(بيكنغ صودا)

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

3/4 ملعقة صغيرة من الفانيليا

للكراميل:

1/2 كوب من السكر

1 ملعقة كبيرة من الماء

1/4 كوب من الكريمة اللباني

الطريقة:

- يُحمّى الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- تُخفق الزبدة مع السكر باستخدام العجان الكهربائي (أو مضرب سلك يدوي) على سرعة متوسطة، حتى يذوب السكر تماماً ونحصل على خليط كريمي فاتح اللون.

- يُضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كلّ إضافة، حتى يتداخل مع خليط الزبدة.

- يُرَجّ اللبن الرايب جيّداً قبل الاستعمال ثمّ يُضاف تدريجياً، مع الاستمرار في الخفق حتى يتداخل مع باقي المكونات.

- تُخلط المكونات الجافة (دقيق، بيكنغ باودر، بيكنغ صودا، ملح، فانيليا) في وعاء عميق.

- يُضاف خليط المكونات الجافة تدريجياً إلى العجان، مع العجن على سرعة مرتفعة حتى تتداخل المكونات ونحصل على خليط كيك ناعم ومتجانس.

- يُصبّ خليط الكيك في قالب فرن مبطّن بورق زبدة (أو مدهون بالقليل من الزبدة ومرشوش بالدقيق) ويساوى السطح.

- يُخبز الكيك في الفرن، على الرف الأوسط، قرابة 40 دقيقة، أو حتى تمام النضج (يراعى عدم فتح الفرن خلال الـ25 دقيقة الأولى من الخبز).

- في تلك الأثناء، يحضّر الكراميل بوضع السكر مع الماء في مقلاة سميكة القاع على نار متوسطة، حتى يذوب السكر تماماً ويتحوّل إلى اللون البني (لون الكراميل).

- تضاف الكريمة اللباني واللبن الرايب مع التقليب بسرعة حتى تتداخل المكونات، ثمّ يرفع الكراميل بعيداً عن النار ويترك جانباً ليبرد.