كيكة الحليب التركية

مكونات الكيكة

٥ حبة بيض

1 كوب سكر

1 2/1 كوب طحين

2/1 كوب زيت

1 ملعقة صغيرة فانيلا

1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

رشه ملح

مكونات الطبقة السائلة

٣ كوب حليب

مغلف كريما

1 كوب سكر

1 ملعقة صغيرة فانيلا

مكونات طبقة الكراميل

1 2/1 كوب سكر

2 ملعقة كبيرة زبدة

1 علبة قشطة أو 1 كوب كريما سائلة

طريقة التحضير

1- اخفقي البيض، السكر، الفانيلا والملح حتى يصبح حجم الخليط كثيف.

2- اضيفي الدقيق المنخول مع البيكنج باودر، وقلبي بخفة، ثمّ اضيفي الزيت وقلبي حتى تمتزج المكونات.

3- اسكبي الخليط في صينية الكيك المدهونة بالزيت والدقيق، وضعيها في الفرن على درجة حرار 175 مئوية لمدّة 30 دقيقة.

4- اخفقي مكونات الطبقة السائلة مع بعضها، ثمّ اسكبيها فوق الكيكة بعد أن تخرجيها من الفرن وتتركيها لتبرد قليلاً.

5- جهزي الكراميل، ضعي السكر على النار حتى يذوب، ثمّ اضيفي الزبدة، وقلبي حتى تذوب، بعدها اضيفي القشطة قلبي حتى تتجانس، ثمّ اسكبي الخليط فوق الكيكة.