كيك جوز الهند واللوز في كريب

- المقادير للكريب: 3 بيضات. 1 كوب من الحليب. 1 ملعقة كبيرة من الزيت. ½ 1 كوب من الدقيق. ¼ كوب من السكر. ¼ ملعقة صغيرة من الفانيليا. للكيك: 1 كوب من الزبدة. ½ كوب من السكر. 4 بيضات. ¾ كوب من جوز الهند المبشور. ¼ كوب من اللوز المطحون. ½ كوب من الدقيق. 1 ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر. ¼ ملعقة صغيرة من الفانيليا. مربى مشمش مخففة بالماء الدافئ للتزيين. فاكهة طازجة للتزيين. الطريقة: للكريب: - يُخفق البيض في وعاء عميق مع الحليب، الزيت، الدقيق، السكر والفانيليا بواسطة مضرب سلك يدوي، حتى نحصل على خليط متجانس لا توجد فيه أي كتل (يمكن تصفية الخليط بمصفاة سلك للتخلص من الكتل إن وجدت). - تسخن مقلاة على نار متوسطة، وتدهن بقليل من الزيت. - تُسكب كمية من الخليط، وتوزع في المقلاة بتحريكها بشكل دائري للحصول على قرص رقيق.

- يترك حتى يصبح الجانب الملامس للمقلاة ذهبي اللون. - يرفع على ورق زبدة، وتكرر العملية حتى ننتهي من كل كمية الخليط، مع ورق زبدة بين كل قرص وآخر حتى لا تلتصق.

- يغطى بقطعة قماش نظيفة لحين تحضير خليط الكيك حتى لا تجف. للكيك: - يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - تدهن قوالب كيك صغيرة (يمكن فك جوانبه) بقليل من الزبدة. - تخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة (مضرب كهربائي) على سرعة متوسطة لمدة 5 دقائق حتى تصبح كالكريمة. - يضاف البيض تدريجياً (واحدة تلو الأخرى) مع الاستمرار في الخفق. - يخلط باقي المكونات الجافة في وعاء عميق

ويضاف تدريجياً لخليط الزبدة مع الإستمرار في الخفق حتى يتجانس. - يُبطّن كل قالب كيك بقرص من الكريب، بحيث يغطي القاع والجوانب، ثمّ يوزع خليط الكيك في القوالب ويساوى السطح. - تخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى النضج. - يترك الكيك ليبرد قليلاً، ثمّ يرفع من القالب ويوضع على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً قبل التزيين. - يدهن الكيك بمربى المشمش المخففة وتزين بقطع الفاكهة الطازجة، ثمّ تدهن الفاكهة مرة أخرى بالمربى.