كيك بنكهة عشبة الليمون

المقادير:

4 أكواب من عصير التفاح.

1 عود من ليمونة "جراس" (عُشب الليمون).

1 ورقة من الـ"كافير" (ورق اللايم).

1 كوب من التّين المجفّف.

1 كوب من المشمش المجفّف.

للـ"كيك":

1 كوب من الزبدة.

1 كوب من السكر.

3 بيضات.

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا.

½ كوب من الكريمة اللباني.

½ كوب من عصير التفاح المحضّر سابقاً.

2 كوب من الدقيق.

1 ملعقة كبيرة الـ"بيكنغ باودر".

الطريقة:

- يُسخن العصير في إناء على نار متوسطة، يُضاف الليمون "جراس" وورق الـ"كافير"، ويُترك حتى يبدأ بالغليان.

- تُضاف الفاكهة الجافة، وتُخفف الحرارة ويُترك الخليط على نادر هادئة نحو 10 دقائق، أو حتى تتشبّع الفاكهة من العصير ويَكبُر حجمها.

- تُرفع الفاكهة وتوضع جانباً، ويُصفّى العصير ويُترك ليبرد، لاستخدامه في عمل الـ"كيك".

للـ"كيك":

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يُبطن قالب فرن دائري (مجوّف من الوسط) بورق الخبز.

- توضع الزبدة مع السكر في العجّان الكهربائي، وتُخفق على سرعة متوسطة حتى تُصبح كالكريمة.

- يُضاف البيض، الفانيليا، الكريمة والعصير، مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.

- يُخلط الدقيق مع الـ"بيكنغ باودر" في وعاء عميق.

- يُضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة، مع الاستمرار في الخفق حتى يُصبح عجيناً متجانساً.

- تُرصَ الفاكهة الجافة (التين والمشمش بالتبادل) في قاع القالب، ويوزع فوقها خليط الـ"كيك"، بحيث يملأ ثُلثي حجم القالب (سيرتفع الـ"كيك"، أثناء الخَبْز).

- يوضع في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام الخَبْز، يُترك ليبرد قليلاً.

- يُقلب الـ"كيك" في طبَق التقديم ويُنزع ورق الزبدة، ويُزيّن بالكمية المتبقية من الفاكهة.

- نكهة الليمون تأتي من الليمون "جراس" وورق الـ"كافير"، ويُمكن استبدالهما ببشْر الليمون أو ورق الـ"لايم".