TRES LECHES CAKE WITH THE BEST CARAMEL SAUCE

Ingredients
For Tres Leches Cake:
4 large eggs
100 grams of sugar (1 cup of sugar)
125 g gluten-free flour (1 cup and a quarter of wh
10 gm baking powder
1 liter milk
200 ml cream
Chantilly cream
1 cup of sugar
1 tablespoon butter
Milk
1 tablespoon of Corn Starch
pinch of salt
Caramel sauce:
A little vanilla
2 tablespoons milk

Directions
لتحضير كيكة التريليتشة: اولا ندهن القالب ثم نضع في وعاء بيض، فانيليا (او برش ليمون) , سكر (شغلة مهمة كثير ناس بتقول خفقت البيض مع السكر وما نفش وما تغير لونو ليش بصير هيك؟ لان بكون في بالخفاقة ماء او بالزبدية وانتوا مو منتبهين او بكون البيض فاسد)، ثم نخفق المكونات ومن ثم نضيف الطحين والبيكنغ باورد ((كيف منعرف الطحين خالي من الغلوتين ، الغلوتين : هو المادة المطاطية البروتين الموجودة بقلب الطحين ولهيك نحنا الكيك ما بدنا ياه يكون مطاطي)،(الطحين الخالي من الغلوتين بكون متل النشا ناعم)،(بتنخلوا الطحين بمنخلة مع البيكنغ باودر)،(فيكم تخفقوهم بالخفاقة اليدوية)) ثم نخلط المكونات جيداً وبعدها نقوم بسكب الخليط بالقالب ((اهم اسباب نفشان الكيك لازم يكون من 50_60 % معبي القالب)) ثم نأتي بقماشة ونقوم بدق (او ضرب) القالب عليها (منشان الفقاعات) حتى تختفي الفقاعات المتشكلة في الخليط، ثم نضع القالب في الفرن على حرارة 170 وبعد ربع ساعة نضع الفرن على حرارة 160 ونتركه لمدة 30_35 دقيقة وبعدها نخرج القالب من الفرن ونتركه حتى يبرد، ثم نقوم بإزالة ورق الزبدة من الكيك، ومن ثم نقوم بخلط الحليب مع الكريمة ونضعهم فوق الكيك وبعدها نضع كريمة شانتيه ثم نضع القالب في الثلاجة(البراد). طريقة صوص الكراميل: في وعاء نضع سكر ونضعه على نار هادئة(وبتخلوا السكر يذوب على مهلو ؛اذا بتحركوا السكر بكتل) ونتركه حتى الذوبان (اخر شي بس نلاقي باقي شوية سكر بتحركوهم)، ثم ننزل السكر من على النار ونقوم بتحريكه (مشان ما يمرمر) وبعدها نضيف له الزبدة و الحليب الدافئ(ما تضيفوا الحليب بارد. بكتل السكر معكم) ونقوم بتحريكهم جيداً، ومن ثم نقوم بخلط نشا مع ملعقتين من الحليب في كأس ونضيفهم لوعاء الصوص ونتركه حتى يصل للقوام المطلوب وبعدها ننزل الوعاء من على النار ونضيف له القليل من الملح (ليش الملح منشان توزن السكر) ثم نترك الصوص حتى يبرد ومن ثم نقوم بسكبه فوق الكيك وبعدها نعيد الكيك للثلاجة(البراد) ونتركه لليوم التالي ثم تصبح كيكة التريليتشة جاهزة.

CHEF OMAR

Bon Apetit!