

## تحضير كيكة التفاح بكريمة أوفومالتين المقرمشة مع طبقة كيك علوية إسفنجية

### العجينة

1 قومي بتسخين الفرن حتى 180 درجة مئوية وتبطين صينية الخبز بورق الخبز.

2 لتحضير العجينة، اخفقي الزبدة والسكر المطحون معًا. أضيفي البيض واحدة تلو الأخرى ثم قومي بالتقليب. اخلطي الدقيق مع الملح والبيكنج باودر مع التقليب لتكوين عجينة ناعمة.

3 يتم سكب العجينة في الصينية بشكل متساو. يمكنك إذابة كريمة أوفومالتين المقرمشة في قدر مزدوج، ثم قومي بالتوزيع بالتساوي فوق العجينة.

### 4 طبقة التفاح

اغسلي التفاح وقشريه وقطعيه إلى أرباع ثم قطعيه إلى شرائح رقيقة. اخلطي ذلك مع عصير الليمون ثم ضعي العجينة.

### 5 طبقة الكيك العلوية الإسفنجية

لتحضير طبقة الكيك العلوية الإسفنجية، تتم إذابة كريمة أوفومالتين المقرمشة في قدر مزدوج.

اخلطي الشوفان والدقيق والسكر ومسحوق أوفومالتين والملح في وعاء. أضيفي الزبدة الطرية وكريمة أوفومالتين المقرمشة وافركيها حتى يبدو الخليط وكأنه فتات خبز. إذا كان الخليط رطبًا جدًا، فأضيفي المزيد من الدقيق. ثم قومي بتوزيع طبقة الكيك العلوية الإسفنجية فوق التفاح.

6 يتم خبز كيك التفاح في الفرن المسخن مسبقًا على حرارة 180 درجة مئوية بدون مروحة لمدة 40 دقيقة.

7 عندما تنضج، اتركي الكيك ليبرد ثم رشه السكر المطحون وبعد ذلك يتم تقديمها.

8 نصيحة: للحصول على كيك تفاح تقليدي مقرمش بدون طبقة الكيك العلوية الإسفنجية، ما عليك سوى إغفال الجزء المتعلق بطبقة الكيك العلوية الإسفنجية وتحضير الكيك حسب الوصفة.

### المكونات

#### العجينة

270 جرام من الزبدة، في درجة حرارة

#### الغرفة

220 جرام من السكر المطحون

5 بيضات

300 جرام من الدقيق

ملعقة صغيرة من البيكنج بودر

ملعقة صغيرة من الملح

5 ملاعق كبيرة من كريمة أوفومالتين

المقرمشة، لفرداها على الكيك

لتحضير طبقة التفاح

700 جرام من التفاح

عصير ليمونة واحدة

لتحضير طبقة الكيك العلوية الإسفنجية

100 جرام من الشوفان المفلوف

75 جرام من الدقيق

30 جرام من السكر

70 جرام من مسحوق أوفومالتين

رشة ملح

50 جرام من الزبدة الطرية والمقطوعة

إلى قطع صغيرة

100 جرام من كريمة أوفومالتين

المقرمشة



## كيكة التفاح بالكريمة المقرمشة مع طبقة كيك علوية إسفنجية

