

# كيك أم كريم بالتمر والقهوة والجوز

النشخاص : 8

الوقت الكلي: 55-60 min

وقت التحضير: 20 min

وقت الطبخ: 35-45 min

مكونات الكيك:

- 1/2 كوب (120غ) تمر منزوع النواة، مقطع قطع
- 1/2 كوب (120مل) قهوة سادة ساخنة
- 1/2 ملعقة صغيرة صودا الخبز
- 1 1/2 كوب (220غ) طحين (أنا أستخدمت طحين القمح الكامل للمعجنات)
- 3/4 ملعقة صغيرة بودرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- رشّة من جوزة الطيب
- 3/4 كوب (150غ) سكر أبيض
- 1/4 كوب (40غ) سكر بني
- 1 بيضة
- 1/4 كوب (55غ) زبدة مذابة
- 1/2 كوب (120مل) حليب ساخن من اختيارنا
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا
- 1/2 كوب (60غ) جوز مقطع

الذيسينج:

- 6 تمر منزوع النواة (حوالي 80غ)
- 1/2 كوب (120مل) أو أكثر حليب ساخن
- 1/4 كوب (60مل) طحين
- 1/2 ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- رشّة من الملح

طريقة العمل:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 375ف أو 190س. نحضر صينية كيك متوسطة الحجم، او صينية عمل الخبز، من خلال دهنها جيدا أو تبطينها بورق بارشهان.
2. ننقع التمر في وعاء مع القهوة الساخنة وصودا الخبز لمدة 10 دقائق. نهرس التمر لعمل معجون كثيف.
3. في وعاء كبير نقلب الطحين، بودرة الخبز، الملح، وجوزة الطيب معا. نتركهم جانبا.
4. ثم في وعاء متوسط نخلط البيض مع أنواع السكر، ثم نضيف الزبدة المذابة والفانيليا. نضيف هذا الخليط السائل إلى خليط المكونات الجافة، ونبدأ في الخلط برفق، ثم نقوم باضافة خليط التمر مع القهوة، الحليب، وأخيرا الجوز. لا نخلط بشكل مبالغ فيه.
5. نسكب المزيج في الصينية المجهزة، ونضعها على صينية الخبز قبل ادخالها في الفرن لتخبز من 35-45 دقيقة.

وفي هذه الاثناء نقوم بعمل الذيسينج من خلال نقع التمر مع النصف كوب من الحليب الساخن في وعاء لمدة 5 دقائق. ثم نضيف المزيج الى الخليط مع الطحين، الفانيليا، ملح البحر، والعسل ونخفق حتى يصبح المزيج أملس. يهكنا استخدامها على الفور، ولكن كريم ينصح بتخزينه في الثلاجة قليلا حتى يصبح بارد، ثم نسكبه على الكيك الدافئ الذي خرج للتو طازجا من الفرن، المزيج المثالي بين الساخن والبارد! نزين بالمزيد من الجوز المقطع ونستهنعا!