

مطبخ لها

# تورته بالتوت والكرز الأسود

## التحضير

تحضر العجينة بوضع الدقيق والزبدة واللوز والفانيليا وصفار البيضة والسكر الناعم في خلاطة الطعام. يخلط الكل معاً إلى أن تتماسك العجينة في زاوية واحدة من وعاء الخلاطة. تلف العجينة بكيس نايلون وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة. تخرج العجينة من الثلاجة وتحول إلى مستطيل مسطح باستعمال الشوبك. توضع العجينة في أسفل قالب تورته قابل للفق حجمه ٣٥×١١ سم. يحزز سطح العجينة بواسطة الشوكة. تعاد التورته إلى قسم التجميد من الثلاجة لمدة ساعتين.

يحمى الفرن إلى حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت أو ١٨٠ درجة مئوية، وتخبز فيه عجينة التورته حتى تصبح وردية اللون. تحضر الحشوة، وتحشى بها التورته ويغطى سطحها بالتوت والكرز الأسود. يدهن سطح التورته بمربي المشمش المسخن قبل وضعها في الثلاجة حتى موعد التقديم.

## الحشوة

٢٠٠ غ من جبنة

الماسكاربون

كوب من القشدة الطازجة

المخفوقة

فانيليا مع بضع قطرات من روح اللوز (اختياري).

## التحضير

تخفق القشدة الطازجة حتى تصبح دبكة جداً. تخفق جبنة الماسكاربون في خلاطة الجاتوه. تخلط مع القشدة ويضاف إليهما روح اللوز في حال استعماله. تيسط القشدة فوق التورته المخبوزة.

رشة فانيليا، صفار بيضة واحدة، نصف كوب من السكر الناعم.

من اللوز المطحون ناعماً ١٧٥ غرام من الزبدة في حرارة الغرفة

## العجينة

كوبان من الدقيق (الطحين) مع نصف كوب