

پنکیک توت فرنگی

تخم مرغ	۸ عدد
کشمش	۱.۲ پیمانه
خامه	۲ پیمانه
آرد	۴ ق.غ
پودر کرم تارتار	۱.۴ ق.چ
خاک قند	۳.۲ پیمانه
کره	۴ ق.غ
شکر	۱ ق.غ
توت فرنگی	۷۵۰ گرم
دانه وانیل	۲ عدد
آب پرتقال	۱.۴ پیمانه
آب لیمو	۱ ق.غ
خاک قند	۱.۴ پیمانه

۱ ابتدا زرده و تخم مرغ ها را از هم جدا کنید

۲ زرده ها را با کشمش، وانیل، خامه و آرد مخلوط کنید

۳ سفیده را با همزن برقی(دستی) روی تند متوسط بزنید و همزمان به آن کمی نمک ، پودر کرم تارتار، خاک قند را اضافه کنید و تا جایی که سفیده ها از همزن نریزد بزنید

۴ سفیده زده شده را به مخلوط زرده ها کم کم اضافه کنید و هم بزنید

۵ ظرف فر را بردارید، کف آن را خوب کره بمالید، روی آن شکر را پخش کنید و اضافه شکر ها را خارج کنید، مواد را اضافه کنید و برای مدت ۱۰-۱۲ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد قرار دهید

در یک تابه، توت فرنگی ها، وانیل، آب پرتقال، آب لیمو و شکر بریزید و بگذارید بجوشد و آب آن تقریبا گرفته شود

۶

شربت توت فرنگی را در ظرف سرو بریزید و روی آن کمی از پنکیک قرار دهید و با خاک قند تزئین کنید

۷

نوش جان (:

۸