

# کیک بستنی کاکائویی با شکلات

تهیه، طبخ، عکس و  
برنامه نویسی کامپیوتری  
تقدیمی است از:  
خانم شهلا آقا محمد صادق  
حریر فروش و  
آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

# مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک دیس بزرگ از "کیک بستنی کاکائویی با شکلات" خواهیم داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

۴ قاشق غذاخوری

شیر ولرم

نمایش تصویر

پنجاه گرم

شکلات تخته ای

نمایش تصویر

هفت قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

هفت قاشق غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

دو و نیم لیتر (در دو رنگ)

بستنی میوه ای

نمایش تصویر

چهار عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر  
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی



وسایل لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



همزن برقی  
و گاز فردار



دو عدد قالب تفلون دایره دار  
به قطرهای ۲۴ و ۲۷ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر  
معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



۱۲ لیوان بستنی میوه ای در دو رنگ مختلف  
جمعاً معادل دو و نیم لیتر بستنی  
معادل ۱۵۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو  
معادل ۱۵ گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم  
معادل ۱۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



۵۰ گرم شکلات تخته ای  
۶۰ الی ۷۰ درصد خلوص

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی کاکائویی با شکلات



یک سوم فنجان شیر ولرم یا ۴ قاشق غذاخوری شیر ولرم  
معادل ۴۰ گرم یا حدود ۴۰ میلی لیتر

خروج

تصویر قبلی



# طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



برای تهیه کیک کاکائویی:

چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۷ قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

## طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم، دو قاشق  
غذاخوری پودر کاکائو و یک قاشق مرباخوری  
بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، آن را با یک  
الک کم کم به تخم مرغهای زده شده اضافه می  
کنیم و با لیسک یا یک قاشق هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



۴ قاشق غذاخوری یا یک سوم فنجان شیر  
ولرم را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا  
مایه کیک کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، ته دو قالب تفلون حدوداً به قطر ۲۴ و ۲۷ سانتیمتر کاغذ روغنی انداخته، چرب می کنیم و مایه کیک را در آنها می ریزیم و در طبقه وسط فر برای مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که چنگال به کیک نچسبد). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود و کاغذ آن را جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



بعد از پختن کیک، ته دو قالب کیک کیسه فریزر قرار می دهیم. سپس هر رنگ بستنی را در یک قالب ریخته، روی آنها را صاف می کنیم و قالبها را حدود ۱۰ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی سفت شود. سپس بستنی ها را از قالب درآورده، کیکها را بین بستنی ها قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



۵۰ گرم شکلات تخته ای را در مایکرو ویو یا روی کتری در حال جوش، آب کرده، روی کیک بستنی می ریزیم (در صورت سفت بودن ۲۰ گرم روغن مایع به آن اضافه می کنیم). دور کیک بستنی را می توان با بیسکویت های دایره ای (حاج بابا) تزئین کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



طرز تهیه کیک بستنی کاکائویی با شکلات



کیک بستنی را حدود ۵ ساعت در فریزر  
قرار می دهیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک



کالری موجود در کیک بستنی کاکائویی با شکلات



مقدار کالری موجود  
در کل کیک بستنی حدوداً  
**۴۵۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.

مقدار کالری موجود  
در یک دهم کیک بستنی  
**۴۵۰ کیلو کالری**  
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی