

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم

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

کیک بستنی دوارنگ



خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



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

وسایل لازم
نمایش تصویر

نصف قاشق مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

۱۲ قاشق غذاخوری
آرد گندم
نمایش تصویر

ده قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
پودر کاکائو
نمایش تصویر

مجموعاً شش لیوان
بستنی میوه ای
در دو رنگ مختلف
نمایش تصویر

چهار عدد کامل
و دو عدد زرده
تخم مرغ
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



ده قاشق غذاخوری پودر شکر برای تهیه کیک دو رنگ
معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک بستنی دورنگ



همزن برقی
و گاز فردار



دو عدد قالب تفلون به شکل قلب
به قطر حدود ۲۵ سانت و به گنجایش ۱۲۰۰ میلی لیتر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



شش لیوان بستنی میوه ای در دو رنگ مختلف

در این مدل کیک بستنی از دو نوع بستنی پسته ای و زعفرانی استفاده شده است.
از هر رنگ بستنی حدوداً ۶۵۰ میلی لیتر (سه لیوان) نیاز می باشد.

جمعاً معادل ۱۳۰۰ میلی لیتر بستنی

معادل ۸۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل شانزده گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ

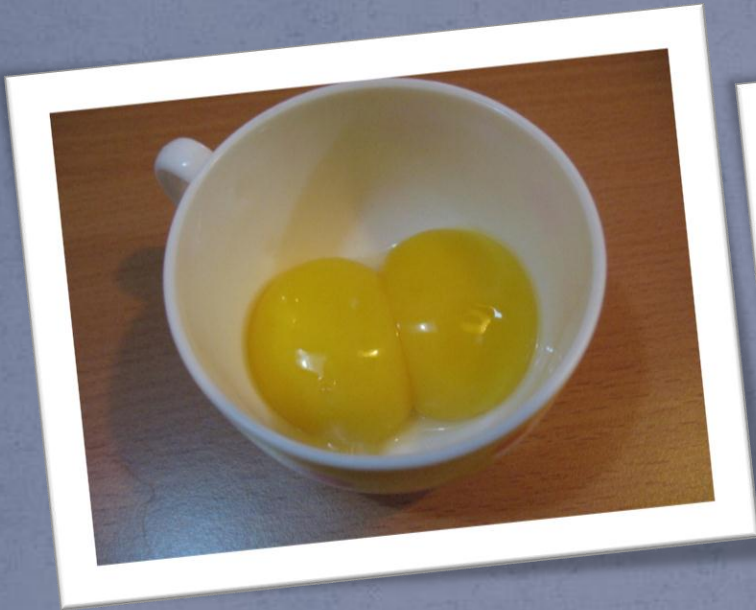


دوازده قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ



چهار عدد تخم مرغ کامل و دو عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی دو رنگ

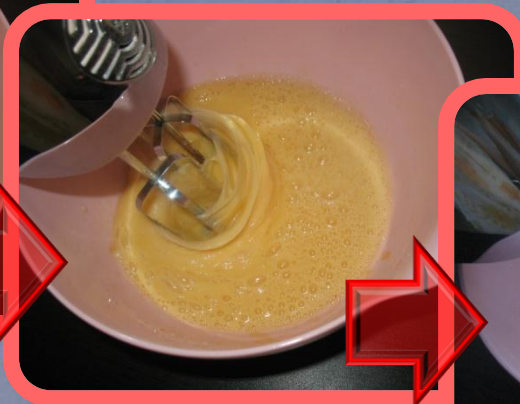


نصف قاشق مرباخوری بکینگ پودر

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



برای تهیه کیک دو رنگ:

چهار عدد تخم مرغ کامل و دو
عدد زرده تخم مرغ را همراه یک
چهارم قاشق چایخوری وانیل و ده
قاشق غذاخوری پودر شکر (۲۰۰
گرم) با همزن برقی می زنیم تا
سفت و کشدار شود.



طرز تهیه کیک بستنی دورنگ



دوازده قاشق غذاخوری آرد سفید گندم (۲۵۰ گرم) را با نصف قاشق
مرباخوری بکینگ پودر مخلوط کرده، با الک به تخم مرغهای زده شده اضافه
کرده، با یک قاشق یا لیسک هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



نصفی از مواد کیک را برداشته، دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو با
الک به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم تا مایه کیک دو رنگ
آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



ته دو قالب به شکل قلب، کاغذ روغنی انداخته، روی آن را چرب می کنیم. مایه سفید کیک را در یک قیف خامه پاش ریخته، یا در یک کیسه فریزر ریخته، نوک آن را سوراخ می کنیم تا مثل یک قیف شود و با آن مایه کیک را دور قالب می ریزیم سپس به همین ترتیب از مایه کاکائویی در قالب ریخته و بعد دوباره از مایه سفید، تا قالب های کیک پر شده، آماده طبخ شوند.

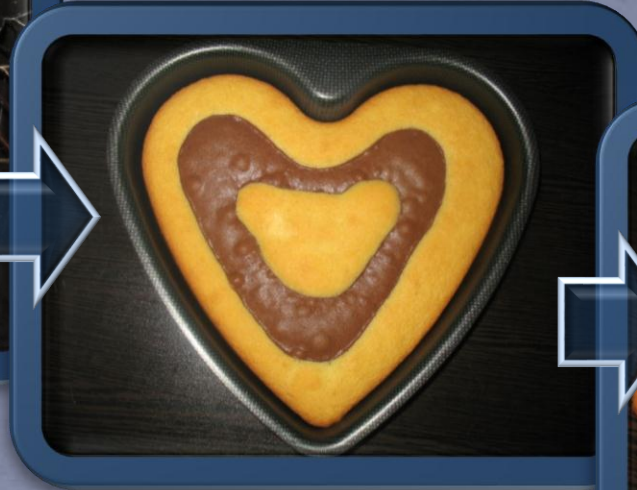
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۸۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، قالب ها را در طبقه بالای فر برای مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی کیک چسبناک نباشد و کمی طلایی شود). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود و کیک را از کاغذ جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



ته یک قالب کیسه فریزر می اندازیم و با دو رنگ بستنی (بستنی پسته ای و زعفرانی یا هر نوع بستنی دلخواه دیگر) آن را پر می کنیم. بهتر است بعد از ریختن یک رنگ بستنی روی آن را صاف کنیم و چند ساعت در فریزر با دمای حداقل منفی ۱۶ درجه بگذاریم سپس رنگ دیگر بستنی را ریخته و روی آن را با کیسه فریزر بپوشانیم و برای حداقل ۵ ساعت دیگر در فریزر بگذاریم تا سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی دو رنگ



کیک های آماده شده را دو طرف بستنی سفت شده قرار داده، دور بستنی را با چاقو برش زده تا صاف شود. می توان با خامه فرم گرفته دور کیک را شکوفه زد تا آماده پذیرایی شود. بهتر است کیک بستنی را برای ۵ ساعت دیگر در فریزر بگذاریم تا سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

نوش جان

کالری موجود در کیک بستنی دو رنگ



مقدار کالری موجود
در یک دهم کیک بستنی حدوداً
۵۰۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در کل کیک بستنی حدود
۵۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی