

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

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

کیک بستنی فلفله با شکلات

خروج

کالری کیک

مواد لازم



مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



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

چهار عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

صد گرم
خامه
نمایش تصویر

۲۰۰ گرم
شکلات تخته ای
نمایش تصویر

هفت قاشق غذاخوری
آرد گندم
نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

دو و نیم لیتر
بستنی میوه ای
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

هشت قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
پودر قهوه فوری
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



قالب تفلون به شکل مستطیل به طول ۲۶ سانت
و قالب تفلون به شکل قلب به قطر ۲۴ سانت
همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر (معادل ۱۵۰ گرم) برای تهیه کیک قهوه
یک قاشق غذاخوری (معادل ۲۰ گرم) برای تهیه خامه فرم گرفته

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



دو قاشق غذاخوری پودر قهوه فوری
معادل ۱۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۱۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



۲۰۰ گرم شکلات تخته ای برای تزئین روی کیک
۶۰ الی ۷۰ درصد خلوص

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی قهوه با شکلات



صد گرم خامه پاستوریزه سفت برای تزئین
نصف یک بسته ۲۰۰ گرمی خامه

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



برای تهیه کیک قهوه:

چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۷ قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، با همزن برقی حدود ۵ دقیقه می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو الی سه برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم 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 قهوه با شکلات



دو قاشق آب جوش را به دو قاشق پودر قهوه فوری (نسکافه) اضافه کرده، هم می زنیم و آن را به بقیه مواد افزوده تا مایه کیک قهوه آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، ته دو قالب تفلون به شکل قلب و به قطر ۲۴ سانتیمتر و همچنین دو قالب تفلون به شکل مستطیل و به طول ۲۶ سانتیمتر، کاغذ روغنی قرار داده و روی آن را چرب کرده، 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. کیک را از قالب بیرون آورده، کاغذ را جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



بعد از پختن کیک، ته قالب تفلون به شکل قلب، کیسه فریزر قرار می دهیم. سپس با سه رنگ بستنی میوه ای داخل قالب را پر می کنیم و آن را حدود ۱۰ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی کاملاً سفت شود. بهتر است هر لایه بستنی را که ریختیم، روی آن را صاف کرده و برای دو ساعت آن را در فریزر قرار دهیم. سپس لایه بستنی بعدی را اضافه کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



به همین ترتیب، ته قالب تفلون به شکل مستطیل، کیسه فریزر قرار می دهیم. سپس با سه رنگ بستنی میوه ای داخل قالب را پر کرده، آن را حدود ۱۰ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی کاملاً سفت شود.

بهتر است هر لایه بستنی را که ریختیم، روی آن را صاف کرده و برای دو ساعت آن را در فریزر قرار دهیم. سپس لایه بستنی بعدی را اضافه کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



صد گرم خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با یک قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه با شکلات



کیکها را در طرفین بستنی قرار داده، لبه
های بستنی را با چاقو صاف می کنیم. سپس
کمی خامه فرم گرفته روی کیک ریخته، با
تکه هایی از شکلات تخته ای و پودر قهوه آن
را تزئین می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی قهوه 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 غذا

کالری موجود در کیک بستنی قهوه با شکلات



مقدار کالری موجود
در کل کیک بستنی حدوداً
۵۶۵۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی