

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

کیک بستنی رنگارنگ

خروج

کالری کیک

مواد لازم



مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک دیس رولت خوری از
"کیک بستنی رنگارنگ"
خواهیم داشت.

پنج عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

۳۰ عدد
اسمارتیز
نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
روغن مایع
نمایش تصویر

پنج قاشق غذاخوری
آرد گندم
نمایش تصویر

نصف
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

یک لیتر
بستنی وانیلی
نمایش تصویر

سه رنگ متفاوت
رنگ خوراکی
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

هفت قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



سه عدد قالب تفلون به شکل مستطیل به طول ۲۶ سانت
همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر
(معادل ۱۵۰ گرم)

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



یک لیتر بستنی وانیلی
حدود ۶۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



سه رنگ متفاوت از رنگهای خوراکی
از هر رنگ حدود ده قطره نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



پنج قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



پنج عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



دو قاشق غذاخوری روغن مایع
معادل ۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک بستنی رنگارنگ



حدود ۳۰ عدد اسمارتیز
برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



پنج عدد تخم مرغ را همراه نصف قاشق
چایخوری وانیل و هفت قاشق غذاخوری
پودر شکر (۱۵۰ گرم) با همزن برقی می
زنیم تا سفت و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



پنج قاشق غذاخوری آرد گندم را با یک الک
اضافه کرده، با همزن هم می زنیم تا مخلوط
شود سپس دو قاشق غذاخوری روغن مایع را
اضافه کرده تا مایه کیک آماده شود.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



مایه کیک را به سه قسمت مساوی تقسیم کرده، در هر قسمت حدود ده قطره رنگ خوراکی ریخته، هم می زنیم تا سه رنگ مایه کیک به دست آید. سپس ته سه قالب مستطیلی را کاغذ روغنی انداخته و کمی چرب می کنیم و سه رنگ مایه کیک را در آنها می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (حدود ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، قالبهای کیک را در طبقه وسط فر برای مدت ۲۵ الی ۳۰ 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 رنگارنگ



کیکها را در یخچال گذاشته تا سرد شود. بعد
سر و ته و قسمتهای ناصاف کیک را با یک
چاقوی تیز و بلند می بریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



بستنی وانیلی را برش داده، لایه لایه بین سه رنگ کیک قرار می دهیم و بعد آن را چند ساعت در فریزر گذاشته تا کاملاً سفت شود. این کار باید سریع انجام شود تا بستنیها آب نشوند (مخصوصاً در فصل تابستان).

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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



کیک بستنی سفت شده را از فریزر درآورده،
کناره های آن را با چاقو برش زده، صاف می
کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک بستنی رنگارنگ



می توان با اسمارتیز روی کیک بستنی را تزئین کرد تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در کیک بستنی رنگارنگ



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

مقدار کالری موجود
در کل کیک بستنی حدوداً
۲۳۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی