

دسر بیسکویتی کره ای



خروج

کالری دسر

مواد لازم

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



مواد لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک دیس کوچک از
" دسر بیسکویتی کره ای "
خواهیم داشت.

وسایل
مورد نیاز
نمایش تصویر

۱۵۰ گرم

کره

نمایش تصویر

دویست گرم

خامه

نمایش تصویر

شش قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

دویست گرم

پنیر خامه ای

نمایش تصویر

بیست عدد

بیسکویت کاکائویی

نمایش تصویر

سی گرم

شکلات تخته ای

برای تزئین

نمایش تصویر



خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

وسایل لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



یک قالب مستطیل به طول ۲۶ سانت و به عرض و ارتفاع ۶ سانت
و همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



دویست گرم خامه پاستوریزه سفت
معادل ۷ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



بیست عدد بیسکویت کاکائویی

یک بسته بیسکویت پتی بور

معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی کره ای



سی گرم شکلات تخته ای
برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی کره ای



دویست گرم پنیر خامه ای
معادل دو بسته صد گرمی پنیر خامه ای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی کره ای



صد و پنجاه گرم کره

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



دویست گرم (۷ قاشق غذاخوری) خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط می کنیم. آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه با درجه تند هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



دویست گرم پنیر خامه ای را با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، دو الی سه دقیقه با همزن برقی هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



صد و پنجاه گرم کره را می گذاریم نرم شود و بعد آن را اضافه کرده، هم می زنیم. سپس خامه فرم گرفته را اضافه کرده با یک قاشق هم می زنیم تا مایه کره ای دسر آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



یک عدد کیسه فریزر را باز کرده، ته یک قالب مستطیل شکل به طول ۲۶ سانت قرار می دهیم. کمی از مایه کره ای را ته قالب ریخته، روی آن را صاف می کنیم و بیسکویتهای کاکائویی را روی آن می چینیم. به همین ترتیب لایه لایه مایه کره ای و بیسکویت را در قالب قرار می دهیم تا قالب پر شود. در نهایت پلاستیک را روی دسر برگردانده و آن را برای ۵ الی ۶ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا دسر سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



دسر بیسکویتی را از فریزر درآورده، بر می گردانیم و پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. کمی شکلات تخته ای روی آن رنده می کنیم. سپس با یک چاقوی تیز آن را برش می زنیم تا آماده پذیرایی شود.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکویتی کره ای



نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

کالری موجود در دسر بیسکوییتی کره ای



مقدار کالری موجود
در یک برش (یک دهم) دسر
۳۷۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود
در کل دسر حدوداً
۳۷۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی