

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

دسر آناناس با ژله



خروج

کالری دسر

مواد لازم

تزئین دسر

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



Pmdirin.com

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



با این مقدار مواد لازم حدوداً به اندازه ده کاسه ماست خوری از "دسر آناناس با ژله" خواهیم داشت.

چند عدد

پسته و اسمارتیز

برای تزئین

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

خامه

نمایش تصویر

دو بسته

پودر ژله آناناس

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

یک قوطی نیم کیلویی

کمپوت آناناس

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

تزئین دسر

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



دو بسته پودر ژله آناناس
معادل ۲۰۰ گرم پودر ژله

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



یک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی



همزن برقی

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



سه قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۶۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر آناناس با ژله



یک قوطی نیم کیلویی کمپوت آناناس
وزن آبکش کمپوت ۳۰۰ الی ۴۰۰ گرم می باشد.

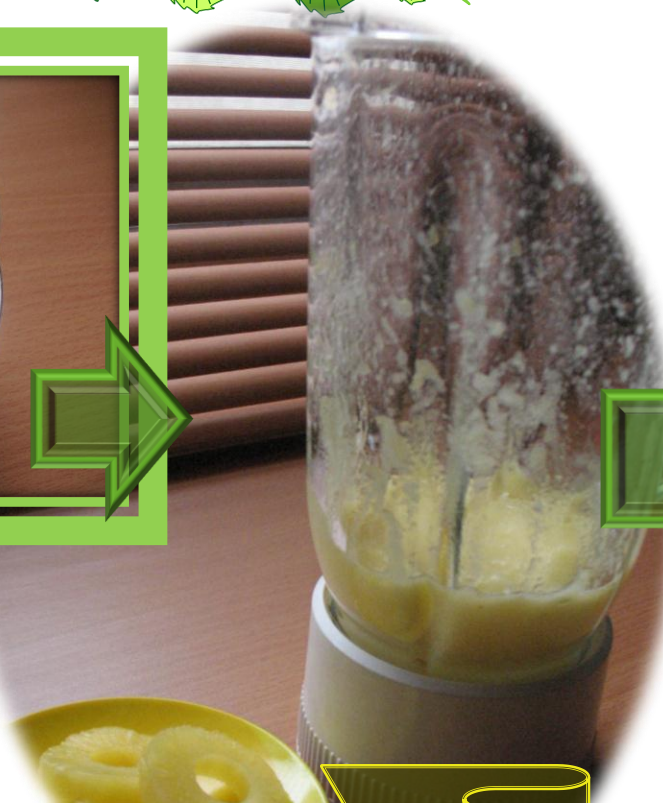
خروج

تصویر قبلی



چند عدد پسته و اسمارتیز برای تزئین

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



آناناسهای یک قوطی نیم کیلویی
کمپوت آناناس را جدا کرده در
مخلوط کن می ریزیم (آب کمپوت
را کنار می گذاریم)، تا دو پیمانه
پوره آناناس به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



یک بسته پودر ژله را به تدریج در یک
پیمانه آب جوش (تقریباً ۱۲۰ گرم)
حل می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



نصف پیمانه از ژله سرد شده را جدا می کنیم و به تدریج در پوره آناناس می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه سفت را ۲ ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با ۳ قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



مخلوط پوره آناناس و ژله را کم کم به خامه فرم گرفته اضافه می کنیم تا دسر آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



دسر آماده شده را در کاسه های ماست خوری می ریزیم و برای تزئین، روی آن تکه ای از کمپوت آناناس، پسته و یا غیره قرار می دهیم. سپس آن را ۲ الی ۳ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



۱/۵ پیمانه آب سرد (تقریباً ۱۸۰ گرم)
به بقیه ژله اضافه کرده هم می زنیم.
یک بسته دیگر پودر ژله را نیز با سه
پیمانه آب مخلوط میکنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



ژله را روی دسر بسته شده می ریزیم و آن را ۵ الی ۶ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا ژله بسته شود. سپس روی ژله را می توان با پودر پسته و اسمارتیز تزئین کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر آناناس با ژله



دسر آماده پذیرایی می باشد.
نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

ترتیب دسر

تزئین دسر آناناس با ژله



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

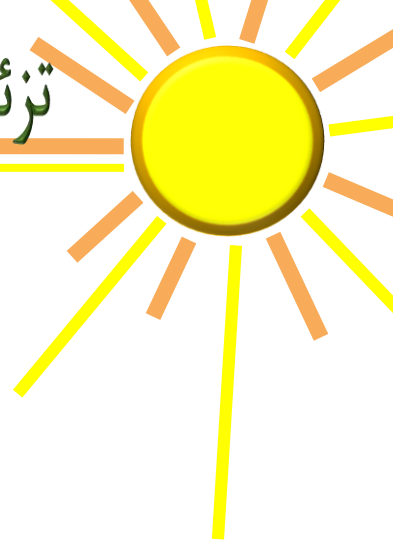
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

تزئین دسر آناناس با ژله

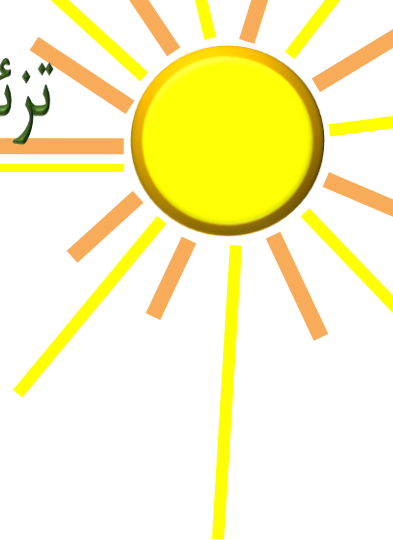


یک تکه کمپوت آناناس را روی
دسر گذاشته تا دسر بسته شود
سپس ژله را اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

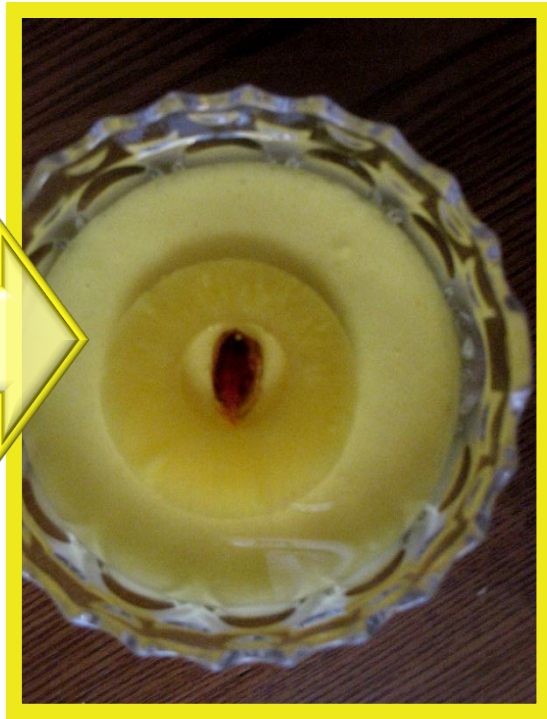
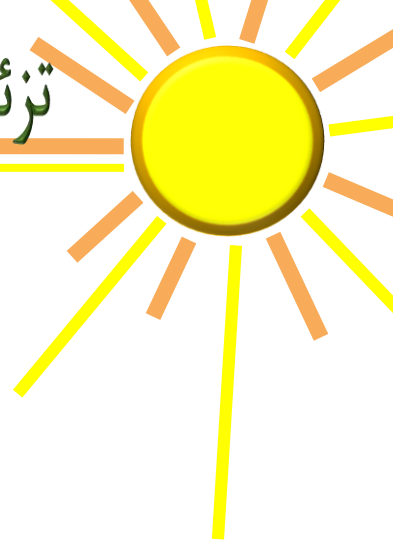


سه تکه کمپوت آناناس و پسته را
روی دسر گذاشته تا دسر بسته
شود سپس ژله را اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

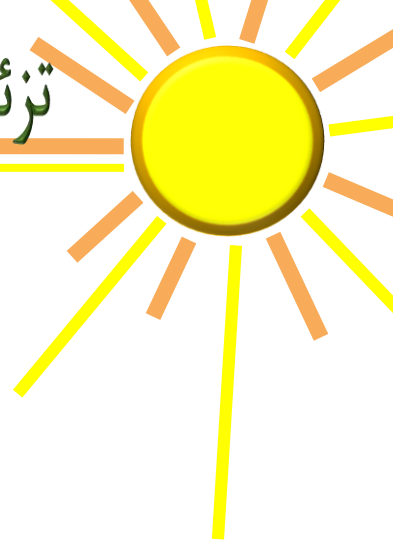


یک تکه کمپوت آناناس و پسته را
روی دسر گذاشته تا دسر بسته
شود سپس ژله را اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

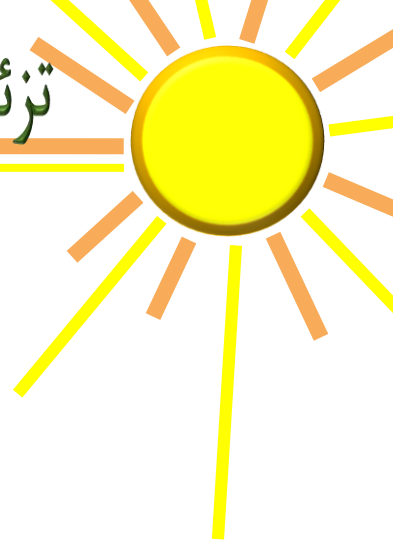


یک تکه کمپوت آناناس و چند عدد
پسته را روی دسر گذاشته تا دسر بسته
شود سپس ژله را اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

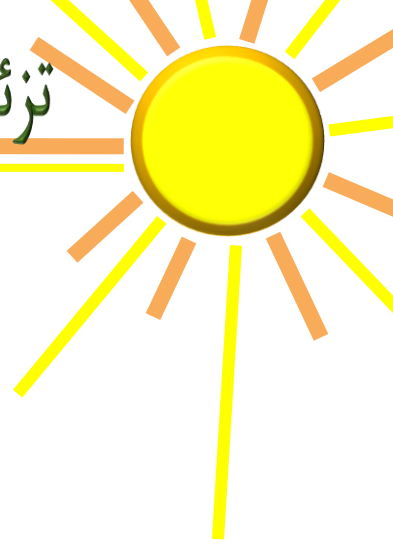


یک تکه کمپوت آناناس را روی دسر
گذاشته تا دسر بسته شود سپس ژله را
اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

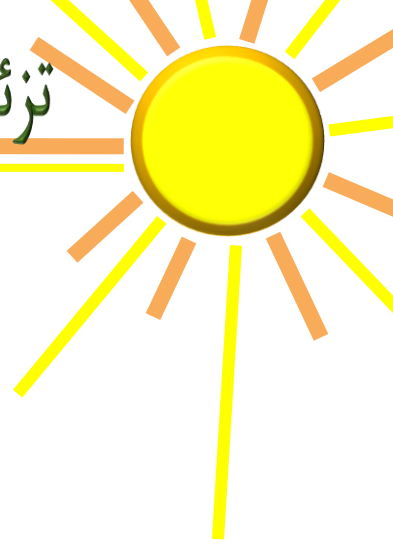


یک تکه کمپوت آناناس را روی دسر
گذاشته تا دسر بسته شود سپس ژله را
اضافه کرده، بعد از بسته شدن ژله، با
پودر پسته و یک عدد اسمارتیز آن را
تزئین می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله

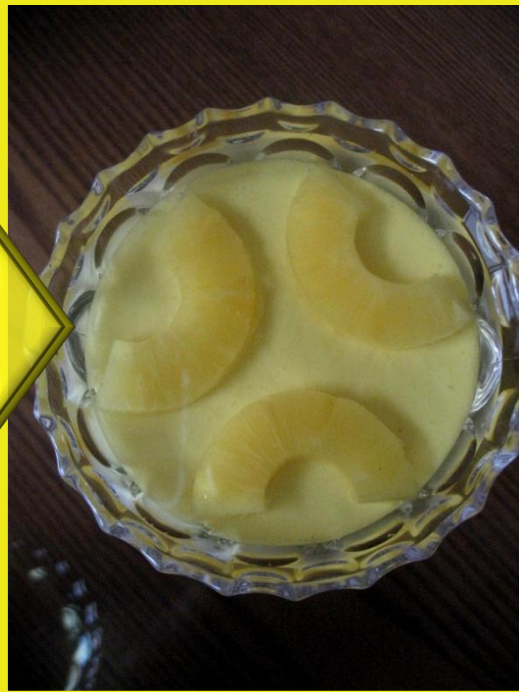
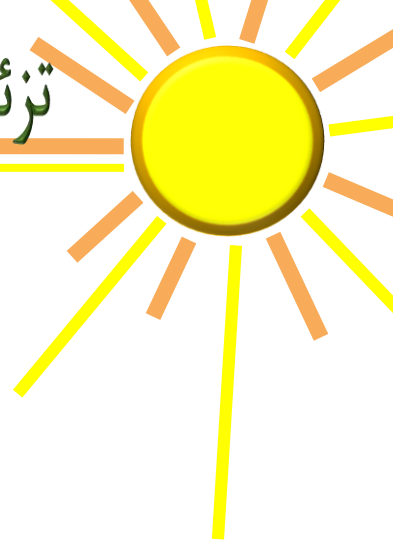


ژله را روی دسر بسته شده می ریزیم.
بعد از بسته شدن ژله، با پودر پسته و
چند عدد اسمارتیز آن را تزئین می
کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر آناناس با ژله



سه تکه کمپوت آناناس را روی دسر
گذاشته تا دسر بسته شود سپس ژله را
اضافه می کنیم.

خروج

تصویر قبلی



مقدار کالری موجود در کل این دسر
۲۷۰۰ کیلوکالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در
یک کاسه ماست خوری از این دسر
۲۷۰ کیلوکالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

ترئین دسر