

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

دسر بیسکویتی دو رنگ



خروج

کالری دسر

مواد لازم

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی دو رنگ



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک دیس کوچک از
” دسر بیسکوییتی 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

سی عدد

بیسکویت ساده و

کاکائویی

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

مارمالاد آلبالو و
خلال پسته و بادام

برای تزئین

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی دو رنگ



دویست گرم خامه پاستوریزه سفت
معادل ۷ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی دو رنگ



پانزده عدد بیسکویت ساده و پانزده عدد بیسکویت کاکائویی

یک بسته بیسکویت ساده پتی بور و یک بسته بیسکویت کاکائویی پتی بور

معادل صد و پنجاه گرم بیسکویت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی دو رنگ



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی دو رنگ



یک قاشق غذاخوری خلال پسته و بادام و
دو قاشق غذاخوری مارمالاد آلبالو
برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی دو رنگ



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی دو رنگ



صد و پنجاه گرم کره

خروج

تصویر قبلی



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 دو رنگ



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 دو رنگ



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 دو رنگ



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 بیسکویت های ساده و کاکائویی را به دسر کره ای آغشته کرده، یکی در میان در قالب قرار می دهیم و بقیه دسر کره ای را در قالب ریخته تا 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 دو رنگ



دسر بیسکویتی را از فریزر درآورده، بر می گردانیم و پلاستیک روی آن را جدا می کنیم. دو قاشق غذاخوری مارمالاد آلبالو روی آن ریخته، با خلال پسته و بادام آن را تزئین 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 دو رنگ



نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر



کالری موجود در دسر بیسکوییتی دو رنگ



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



مقدار کالری موجود
در کل دسر حدوداً
۳۹۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی