

دسر بیسکوییتی با شکلات



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 با شکلات



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک دیس کوچک از
”دسر بیسکویتی با شکلات“
خواهیم داشت.

یک قاشق غذاخوری

نسکافه

نمایش تصویر

یک بسته ۱۵۰ گرمی

پنیر خامه ای

نمایش تصویر

پنج قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

صد و هشتاد گرم

شکلات تیره

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری سرپر

خامه سفت

نمایش تصویر

بیست عدد

بیسکویت ساده

نمایش تصویر

بیست عدد

بیسکویت کاکائویی

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

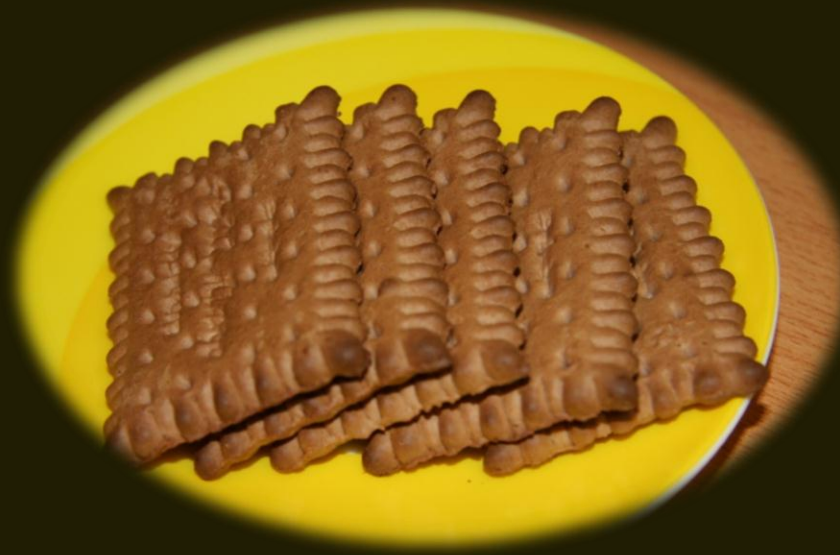
کالری دسر

طرز تهیه

وسایل لازم

نمایش تصویر

مواد لازم برای دسر بیسکویتی با شکلات



یک بسته بیسکویت کاکائویی پتی بور
معادل ۲۰ عدد بیسکویت (صد گرم)

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای دسر بیسکویتی با شکلات



قالب تفلون به شکل مستطیل به طول ۲۶ سانت
و همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی با شکلات



پنج قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی با شکلات



یک قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی با شکلات



هفتاد گرم خامه سفت
معادل دو قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکوییتی با شکلات



یک بسته ۱۵۰ گرمی پنیر خامه ای

خروج

تصویر قبلی



صد و هشتاد گرم شکلات تخته ای تیره

معادل دو بسته شکلات ۹۰ گرمی

۶۰ الی ۷۰ درصد خلوص

خروج

تصویر قبلی

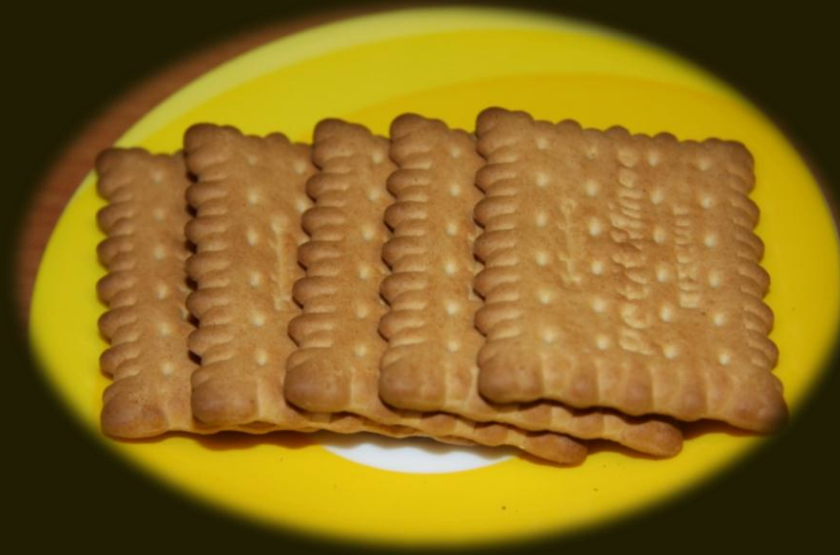


یک قاشق غذاخوری نسکافه
معادل ۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر بیسکویتی با شکلات



یک بسته بیسکویت ساده پتی بور
معادل ۲۰ عدد بیسکویت (صد گرم)

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه دسر بیسکوییتی با شکلات



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

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکوییتی با شکلات



۱۷۰ گرم شکلات تیره را خرد کرده در یک کاسه می ریزیم و روی کتری در حال جوش یا در مایکرو ویو می گذاریم تا ذوب شود. سپس یک قاشق پودر کاکائو به شکلات ذوب شده اضافه کرده، هم می زنیم و آن را به مخلوط پنیر و شکر اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



هفتاد گرم (۲ قاشق غذاخوری سرپر) خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با یک قاشق غذاخوری پودر شکر و نوک قاشق چایخوری وانیل مخلوط کرده، حدود ۵ دقیقه با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شده و فرم بگیرد یعنی جای پره های همزن از روی خامه محو نشود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکوییتی با شکلات



خامه فرم گرفته را اضافه کرده، هم می زنیم.
سپس یک قاشق پودر نسکافه را در یک قاشق آب
جوش حل کرده، به مواد اخیر اضافه می کنیم تا
مایه شکلاتی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکوییتی با شکلات



یک عدد کیسه فریزر را باز کرده، ته یک قالب مستطیل شکل به طول ۲۶ سانت قرار می دهیم. کمی از مایه شکلاتی را ته قالب ریخته و بیسکویتهای ساده و کاکائویی را یکی در میان به مایه شکلاتی آغشته کرده، در قالب قرار می دهیم. در نهایت قالب را با مایه شکلاتی پر کرده، آن را برای ۵ الی ۶ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر بیسکوییتی با شکلات



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



طرز تهیه دسر بیسکویتی با شکلات



دسر بیسکویتی با شکلات آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر



کالری موجود در دسر بیسکویتی با شکلات



مقدار کالری موجود
در یک برش از دسر (یک هشتم آن)
۳۷۵ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در کل
دسر بیسکویتی با شکلات حدود
۳۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی