

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

# دسر کیوی با ژله



Pmdirin.com



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

خروج

کالری دسر

مواد لازم

# مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



با این مقدار مواد لازم حدوداً به اندازه هشت کاسه ماست خوری از ” دسر کیوی با ژله “ خواهیم داشت.

سه قاشق غذاخوری

**پودر شکر**

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

**خامه**

نمایش تصویر

۶ عدد

**کیوی**

نمایش تصویر

یک پیمانه

**شکر**

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق چایخوری

**وانیل**

نمایش تصویر

یک بسته

**پودر ژله کیوی**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



شش عدد کیوی متوسط  
حدود نیم کیلو

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای دسر کیوی با ژله



# همزن برقی

خروج

تصویر قبلی



# مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



یک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



سه قاشق غذاخوری پودر شکر  
معادل ۶۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



یک بسته پودر ژله کیوی

معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر کیوی با ژله



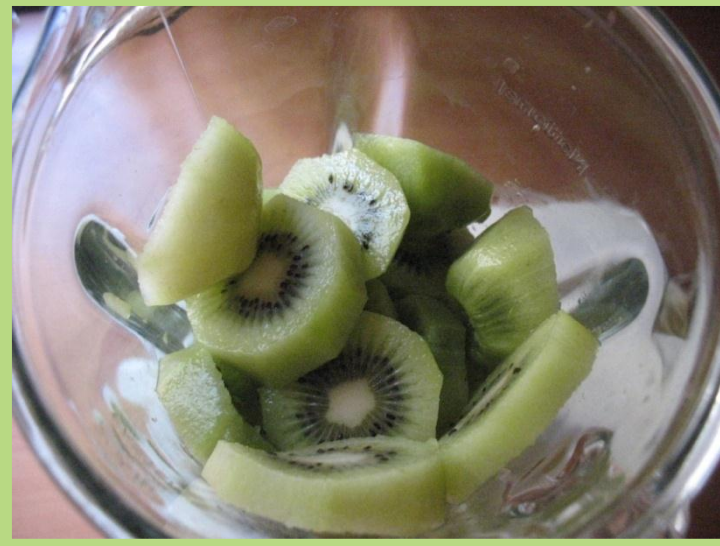
یک پیمانه شکر یا پودر شکر

معادل ۱۲۵ گرم یا هفت قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



به منظور تهیه پوره کیوی، ۶ عدد کیوی را پوست  
کنده، خرد می کنیم و در مخلوط کن می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



یک پیمانه شکر روی  
کیوی ها می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



پوره کیوی تهیه می شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



پوره کیوی را در قابلمه می ریزیم تا ۵  
الی ۱۰ دقیقه بجوشد.

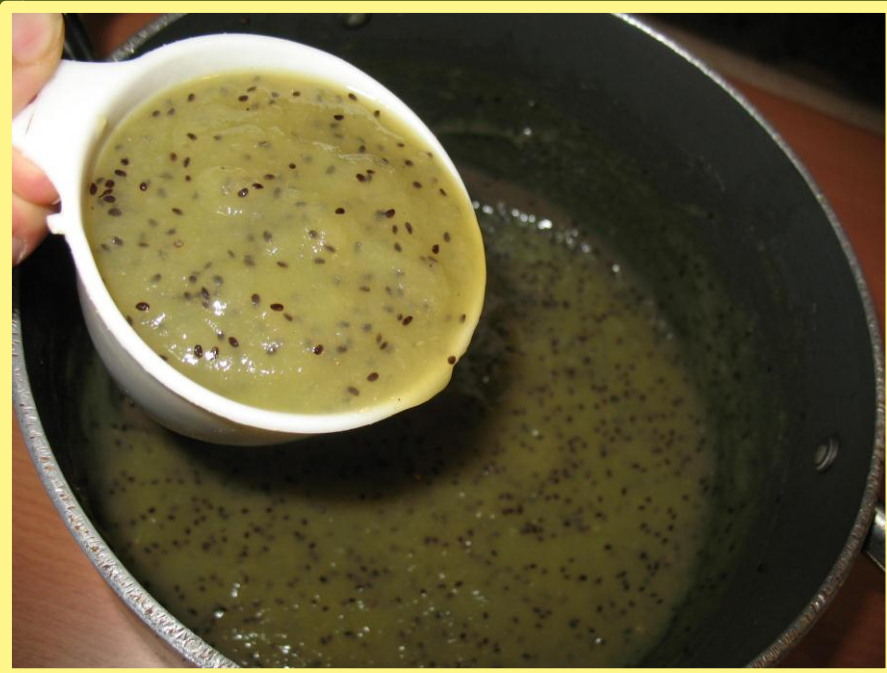
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه دسر کیوی با ژله



دو پیمانه از پوره کیوی را در یک ظرف  
میریزیم.

در صورت دلخواه، پوره کیوی را از صافی رد  
می کنیم تا دانه های آن جدا شود.

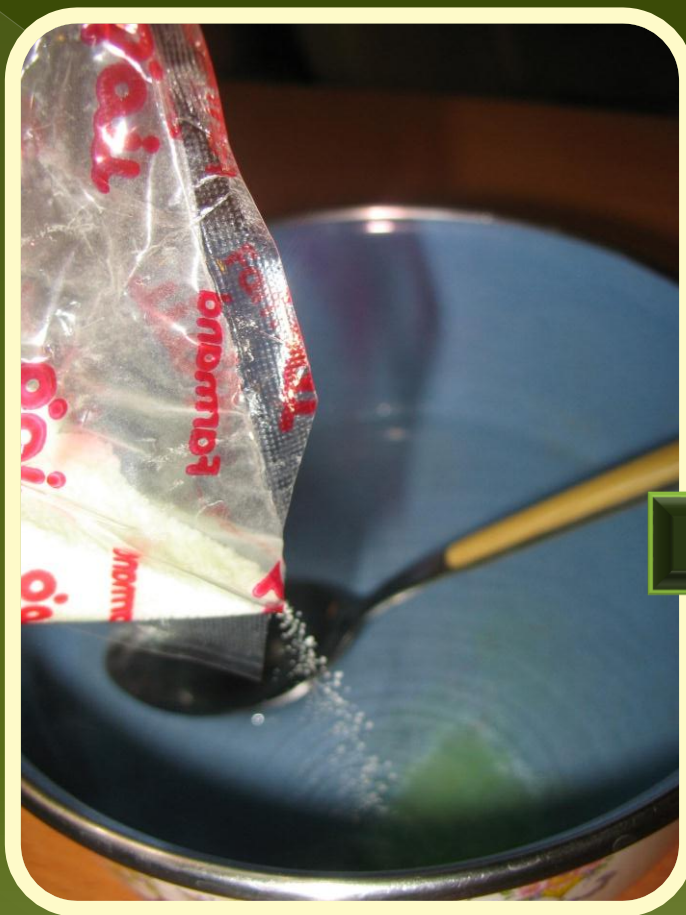
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



یک بسته پودر ژله را به تدریج در  
یک پیمانه آب جوش حل می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



نصف پیمانه از ژله سرد  
شده را آرام آرام در پوره  
کیوی می ریزیم و هم  
می زنیم.

خروج

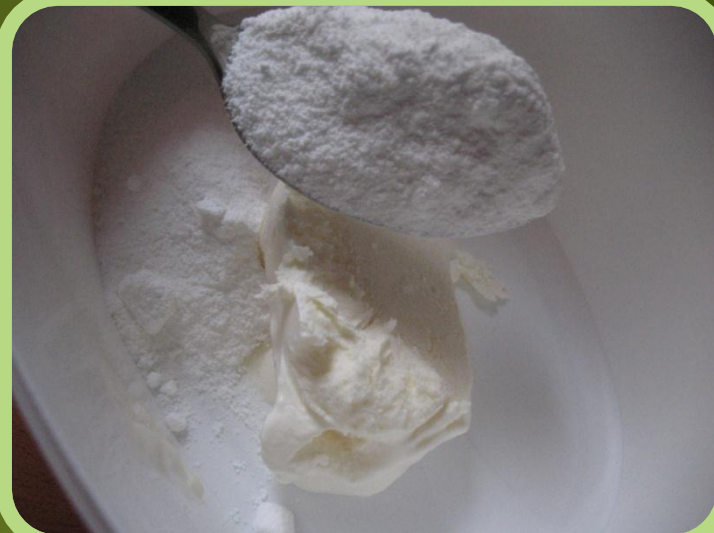
مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم (اگر کمی شیر کنار خامه جدا شده است، آن را حتماً دور بریزید تا خامه سفت داشته باشید که بهتر فرم می گیرد) سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر کیوی با ژله



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



مخلوط پوره کیوی و ژله را  
کم کم به خامه فرم گرفته  
اضافه کرده، هم می زنیم تا  
دسر آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



دسر آماده شده را در ظرف می کشیم و ۲ الی ۳ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



۱/۵ پیمانه آب به بقیه ژله  
اضافه کرده، روی دسر می  
ریزیم و ۶ ساعت در یخچال  
می گذاریم تا ژله بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر کیوی با ژله



دسر آماده پذیرایی  
می باشد.

## نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

# کالری موجود در دسر کیوی با ژله



مقدار کالری  
موجود در کل دسر  
**۲۲۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.

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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی