

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

دسر توت فرنگی با ژله



Pmdirin.com



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 توت فرنگی با ژله



با این مقدار مواد لازم حدوداً
به اندازه ده کاسه ماست خوری از
” دسر توت فرنگی با ژله “
خواهیم داشت.

۶ قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

خامه

نمایش تصویر

۴۰۰ گرم

توت فرنگی

نمایش تصویر

۲ بسته

**پودر ژله
توت فرنگی**

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

چند عدد

توت فرنگی

برای تزئین
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

وسایل لازم

نمایش تصویر

مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



دو کاسه ماست خوری توت فرنگی پاک کرده برای تهیه دسر

حدود ۴۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



پگ بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی



وسایل لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



همزن برقی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



نشس قاشق غذاخوری پودر شکر

جمعاً معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



دو بسته پودر ژله توت فرنگی
جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر توت فرنگی با ژله



چند عدد توت فرنگی برای تزئین (به دلخواه)

حدود ۶۰ عدد (۳۰۰ الی ۵۰۰ گرم)

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه دسر توت فرنگی با ژله



دو کاسه ماست خوری توت
فرنگی پاک کرده را با ۳ قاشق
غذاخوری شکر در مخلوط کن
ریخته، تا ۲ پیمانه پوره توت
فرنگی به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر توت فرنگی 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 توت فرنگی با ژله



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

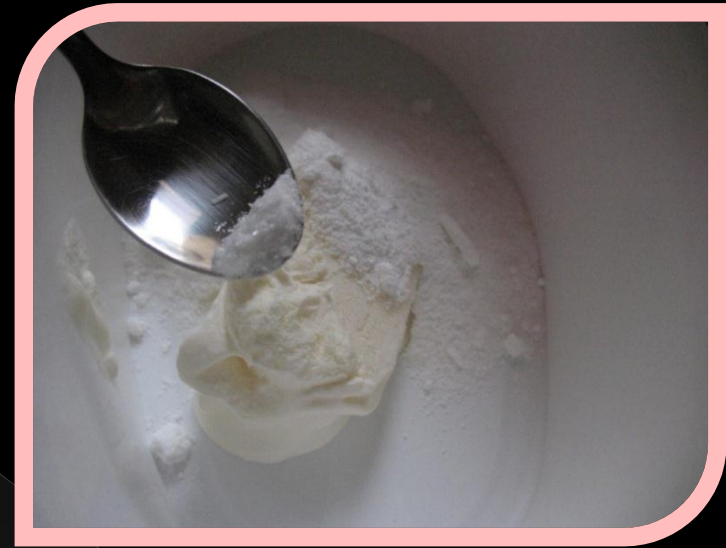
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر توت فرنگی با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه را ۲ ساعت در فریزر می گذاریم (اگر کنار خامه کمی از آب آن جدا شده است حتماً آن را دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد) 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 توت فرنگی 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 توت فرنگی با ژله



مخلوط پوره توت فرنگی 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 توت فرنگی با ژله



دسر آماده شده را در
ظرف می کشیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر توت فرنگی با ژله



برای تزئین، یک یا چند عدد توت فرنگی را می توان روی دسر قرار داد. سپس ظرف های دسر را ۲ الی ۳ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر توت فرنگی با ژله



۱/۵ پیمانه آب به بقیه ژله اضافه کرده، روی دسر تزئین شده می ریزیم. در صورت نیاز یک بسته پودر ژله دیگر را نیز در ۳ پیمانه آب حل می کنیم و روی دسرهای تزئین شده می ریزیم سپس آنها را ۵ الی ۶ ساعت در یخچال می گذاریم تا ژله بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر توت فرنگی با ژله



دسر آماده پذیرایی می باشد.
نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

کالری موجود در دسر توت فرنگی با ژله



مقدار کالری موجود در کل
دسر حدود
۲۵۰۰ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی