

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

دسر زردآلو

با ژله



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

تزئین دسر

مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



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

۶ قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

خامه

نمایش تصویر

نیم کیلو

زردآلو

نمایش تصویر

دو بسته

پودر ژله زردآلو

یا موز یا لیمو

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

چند عدد

زردآلو، گیلاس و ...

برای تزئین

نمایش تصویر



وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه

تزئین دسر

وسایل لازم برای دسر زردآلو با ژله



همزن برقی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



چهارده عدد زردآلو درشت

معادل نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



پک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
جمعاً معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



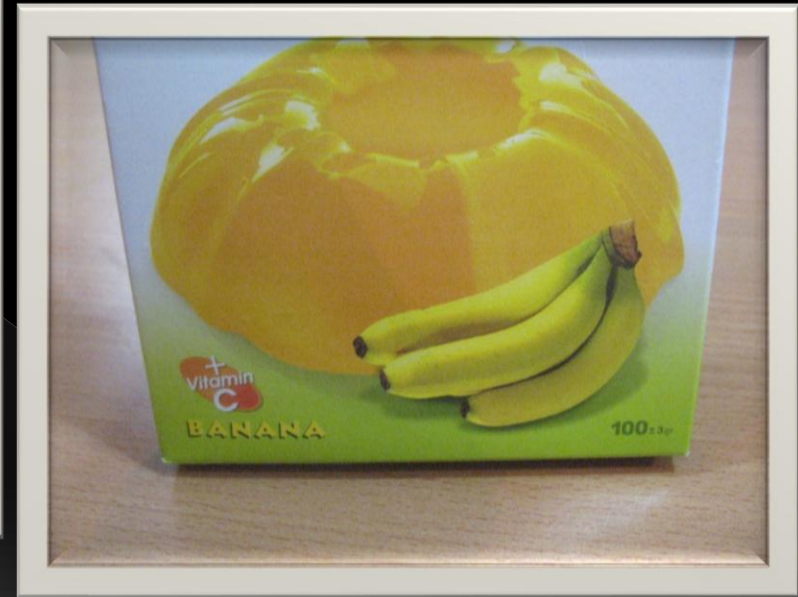
یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



دو بسته پودر ژله زردآلو یا موز یا لیمو
جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر زردآلو با ژله



چند عدد زردآلو، گیلانس و اسمارتیز
برای تزئین

تصویر قبلی

خروج



طرز تهیه دسر زردآلو با ژله



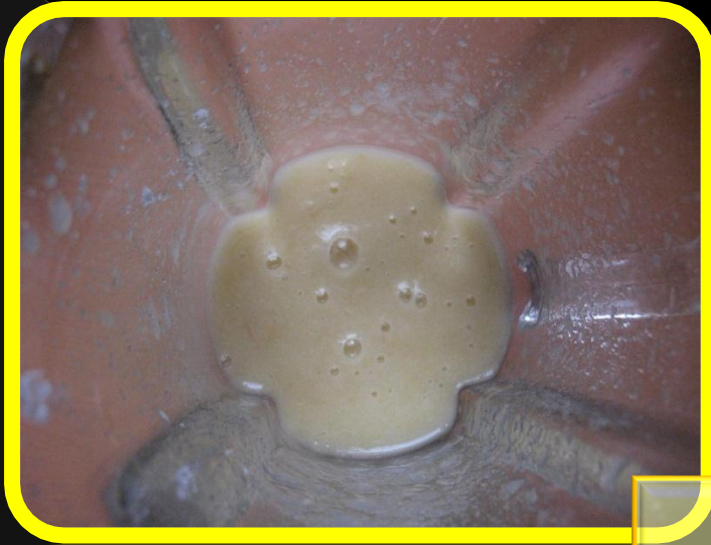
زردآلوها را از هسته جدا کرده، در مخلوط کن می ریزیم. ۵ قاشق آب و ۳ قاشق شکر به آن اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو با ژله



بعد از مخلوط کردن، دو پیمانه
پوره زردآلو خواهیم داشت.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو با ژله



یک بسته پودر ژله را به تدریج در یک پیمانه آب جوش (یک فنجان سرپر) حل می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو 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 زردآلو با ژله



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چاپخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو 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 زردآلو با ژله



مخلوط پوره زردآلو 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 زردآلو با ژله



دسر آماده شده را در
ظرف می کشیم. سپس
ظرف های دسر را ۳ الی
۴ ساعت در یخچال قرار
می دهیم تا دسر بسته
شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو با ژله



برای تزئین، می توان
یک عدد زردآلو را برش
زده، همراه یک گیلاس
روی دسر قرار داد
سپس ظرف های دسر
را دو الی سه ساعت در
یخچال قرار می دهیم
تا دسر بسته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه دسر زردآلو 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 زردآلو با ژله



دسر آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

تزیین دسر

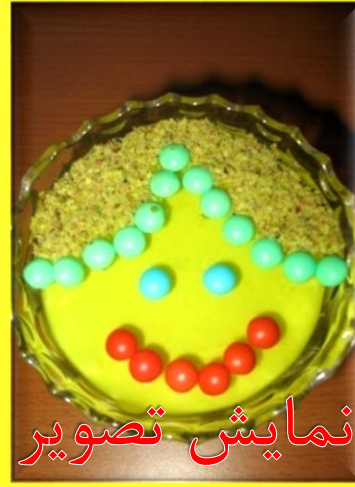
تزئین دسر زردآلو با ژله



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر



نمایش تصویر

خروج

مواد لازم

اسلاید اول

کالری دسر

تزئین دسر زردآلو با ژله



نصف زردآلو و یک عدد گیلان روی دسر گذاشته، آن را در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود سپس ژله را اضافه کرده، در یخچال می گذاریم تا بسته شود.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر زردآلو با ژله

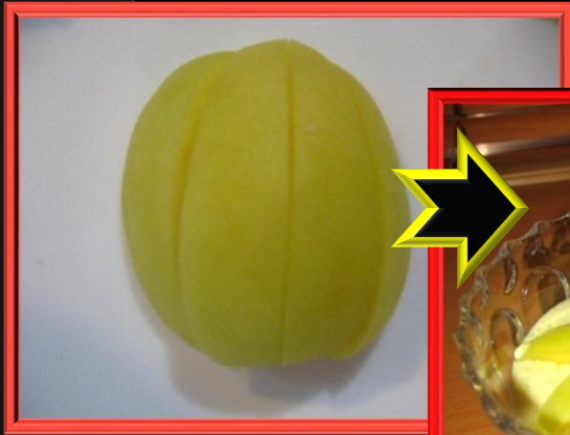


بعد از بسته شدن دسر، ژله را روی آن ریخته،
در یخچال قرار می دهیم. بعد از بسته شدن
ژله، روی آن را با اسمارتیز و پودر پسته تزئین
می کنیم.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر زردآلو با ژله

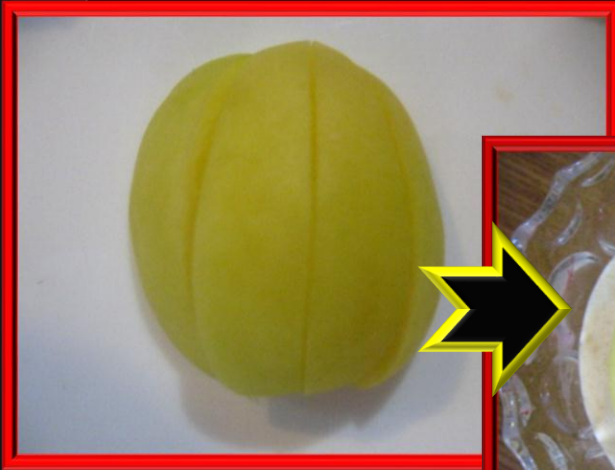


زردآلوی برش داده شده و یک عدد گیلان را روی دسر گذاشته، آن را در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود سپس ژله را اضافه کرده، در یخچال می گذاریم تا بسته شود.

خروج

تصویر قبلی

تزئین دسر زردآلو با ژله



زردآلوی برش داده شده و یک عدد گیلان روی دسر گذاشته، آن را در یخچال قرار می دهیم تا دسر بسته شود سپس ژله را اضافه کرده، در یخچال می گذاریم تا بسته شود.

خروج

تصویر قبلی

کالری موجود در دسر زردآلو با ژله



مقدار کالری
موجود در کل دسر
۲۳۵۰ کیلو کالری
می باشد.



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تزیین دسر