

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

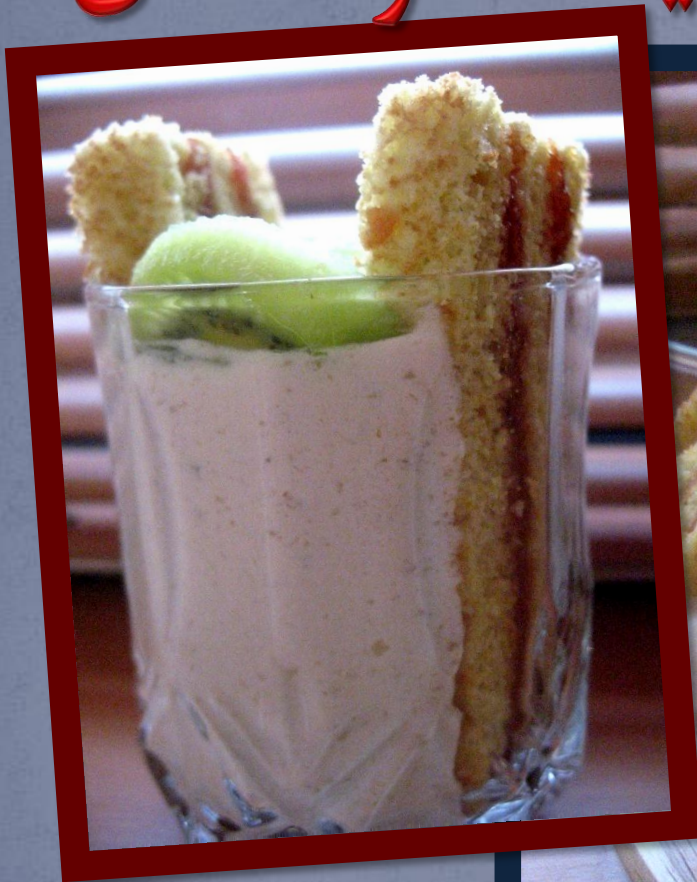
هست

کلید

در گنج

حکیم

# دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



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



Pmdirin.com

# مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



با این مقدار مواد لازم  
حدوداً به اندازه ۸ لیوان  
از "دسر ژلاتینه موز با  
کیک مارمالادی"  
خواهیم داشت.



چهار عدد  
**تخم مرغ**  
نمایش تصویر

یک کاسه  
ماست خوری  
**مارمالاد**  
نمایش تصویر

شش  
قاشق غذاخوری  
**آرد گندم**  
نمایش تصویر

هفت قاشق  
غذاخوری  
**پودر شکر**  
نمایش تصویر

یک چهارم  
قاشق مربا خوری  
**وانیل**  
نمایش تصویر

۵ قاشق  
**شیر**  
نمایش تصویر

۲۵۰ گرم  
**خامه**  
نمایش تصویر

سه عدد  
**موز**  
نمایش تصویر

نصف بسته  
**پودر ژله موز**  
نمایش تصویر

**وسایل لازم**  
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری دسر

طرز تهیه



قالب کیک مستطیل شکل به ابعاد ۲۷ در ۳۷ سانت  
گاز فر دار، همزن برقی و مخلوط کن

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



سه عدد موز بزرگ برای تهیه دسر  
حدود نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



یک بسته خامه پاستوریزه ۲۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

# مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



سه قاشق غذاخوری ( ۶۰ گرم ) پودر شکر برای تهیه دسر  
چهار قاشق غذاخوری ( ۸۰ گرم ) پودر شکر برای تهیه کیک  
جمعاً معادل ۱۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



یک چهارم قاشق مرباخوری وانیل  
کمی برای تهیه دسر و کمی برای تهیه کیک

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



نصف بسته پودر ژله موز  
معادل ۵۰ گرم پودر ژله موز

خروج

تصویر قبلی



# مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



پنج قاشق غذاخوری شیر، حدود نصف پیمانه  
معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



شش قاشق غذاخوری آرد گندم  
معادل ۹۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی



یک کاسه ماست  
خوری مارمالاد میوه  
هر نوع میوه ای می تواند باشد.  
معادل ۲۲۰ گرم



# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



برای تهیه نان رولت:

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم. یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۳ قاشق غذاخوری پودر شکر را به زرده تخم مرغ اضافه می کنیم و آن را با همزن برقی می زنیم تا سفید و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



سفیده تخم مرغ را با همزن برقی می زنیم تا به کف سفید تبدیل شود و فرم بگیرد. یک قاشق غذاخوری پودر شکر را کم کم اضافه کرده و کمی دیگر هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



زرده و سفیده زده شده را با هم  
مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



آرد را با الک به مواد اضافه کرده، هم می  
زنیم سپس دو قاشق آب اضافه کرده، هم  
می زنیم تا مایه نان رولت آماده شود.

خروج

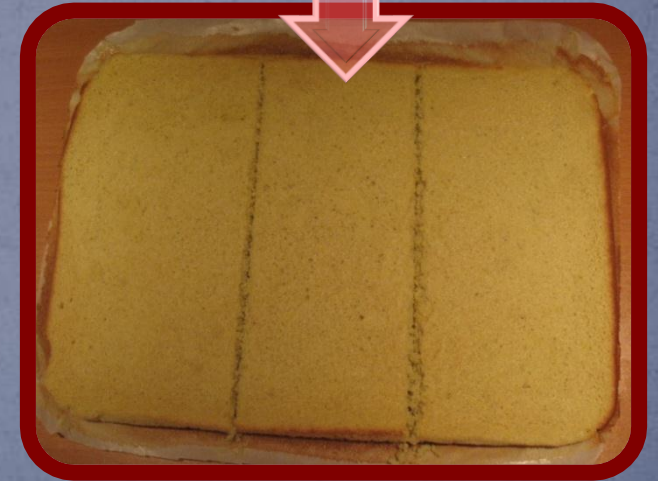
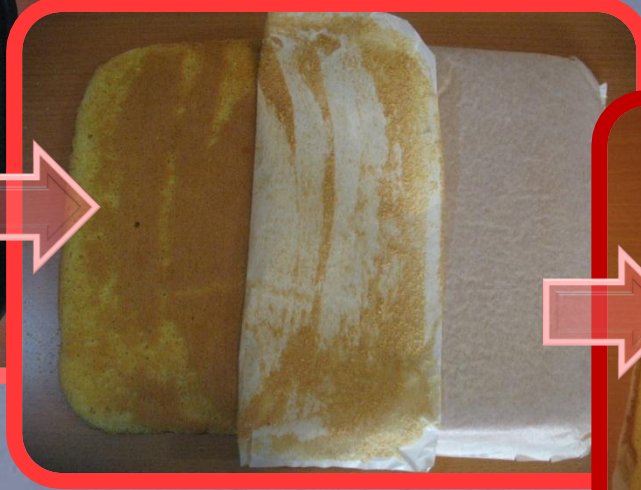
مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۸۰ الی ۲۰۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته سینی به ابعاد (۲۷ در ۳۷ سانت) قرار داده، روی آن را چرب می کنیم و مواد را روی آن می ریزیم و در طبقه بالای فر برای مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی رولت چسبناک نباشد و کمی طلایی شود). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود. نان رولت را از کاغذ جدا کرده و به سه قسمت برش می زنیم.

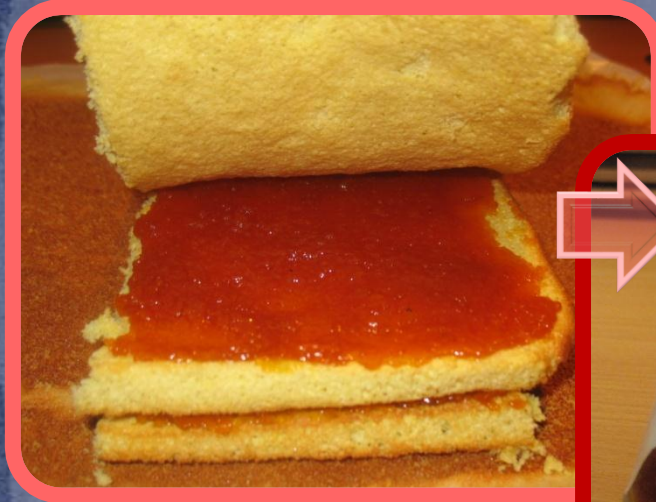
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



روی قسمتهای برش زده مارمالاد مالیده، آنها را روی هم قرار می دهیم. کیک مارمالادی را همراه کاغذ کیک برای دو الی سه ساعت در یخچال قرار می دهیم. سپس آن را برش می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



برای تهیه دسر موز:  
سه عدد موز متوسط را خرد  
کرده، در مخلوط کن می  
ریزیم. ۵ قاشق غذاخوری  
شیر به آن اضافه می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



بعد از مخلوط کردن، ۳ پیمانه پوره موز خواهیم داشت.

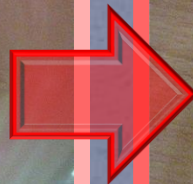
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



ژله سرد شده را آرام آرام در پوره  
موز می ریزیم و هم می زنیم.

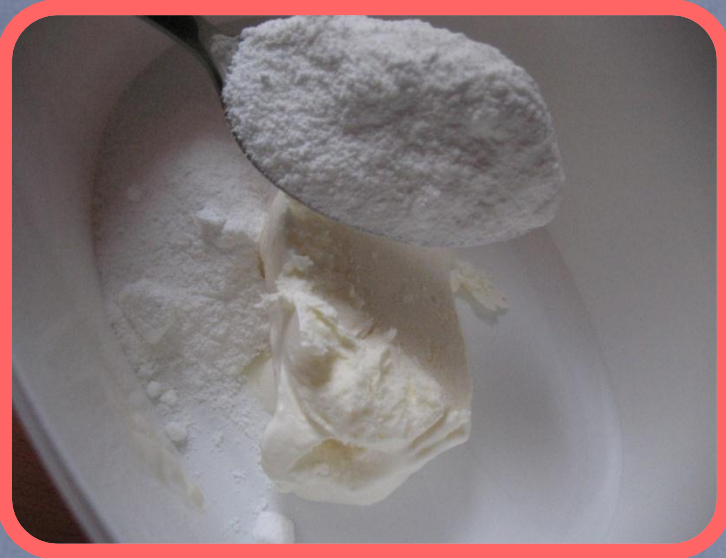
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه را ۲ ساعت در فریزر می گذاریم 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 ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

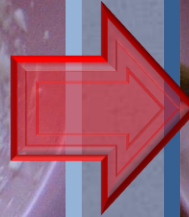
مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



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

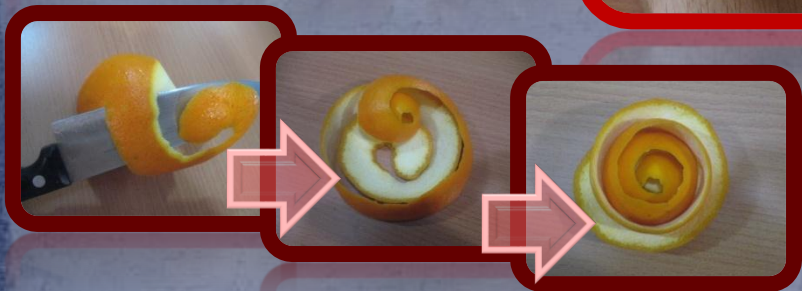
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



کیک رولتی برش خورده را دور یک ظرف گرد می چینیم و دسر را وسط آن می ریزیم. سپس با پوست پرتقال یک گل رز درست می کنیم و وسط دسر قرار می دهیم.

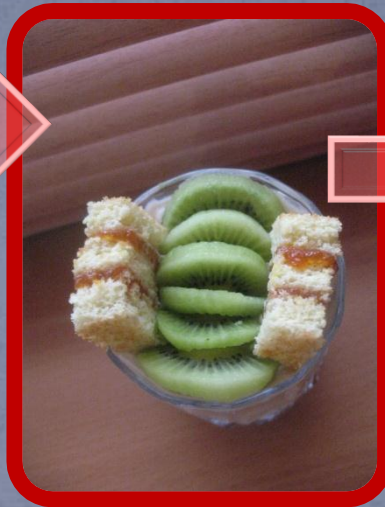
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



می توان کیک رولتی برش خورده را در یک لیوان قرار داد و دسر را وسط آن ریخت و با چند تکه کیوی روی آن را تزئین کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



دسر آماده پذیرایی می باشد.

## نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر

# کالری موجود در دسر ژلاتینه موز با کیک مارمالادی



مقدار کالری موجود در کل دسر حدود  
۳۳۳۳ کیلو کالری می باشد.



مقدار کالری  
موجود در یک لیوان دسر  
(یک هشتم کل دسر) حدود  
۴۲۰ کیلو کالری  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی