

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

# شارلوت آلبالو



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 شارلوت آلبالو



با این مقدار مواد لازم  
به اندازه یک بشقاب بزرگ از  
"شارلوت آلبالو" خواهیم  
داشت.

یک بسته ۲۵۰ گرمی  
**خامه پاستوریزه**  
نمایش تصویر

یک قوطی نیم کیلویی  
**کمپوت آلبالو**  
نمایش تصویر

۵۰ گرم  
**کره**  
نمایش تصویر

یک چهارم  
قاشق چایخوری  
**وانیل**  
نمایش تصویر

**وسایل لازم**  
نمایش تصویر

شش  
قاشق غذاخوری  
**پودر شکر**  
نمایش تصویر

دو عدد  
**تخم مرغ**  
نمایش تصویر

یک بسته  
**پودر ژله آلبالو**  
نمایش تصویر

خروج    تصویر قبلی    کالری دسر    طرز تهیه

مواد لازم برای شارلوت آلبالو



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آلبالو



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای شارلوت آلبالو



شش قاشق غذاخوری پودر شکر  
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آلبالو



یک قوطی نیم کیلویی کمپوت آلبالو

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آلبالو



یک بسته کره ۵۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شارلوت آلبالو



یک بسته پودر ژله آلبالو  
معادل صد گرم پودر ژله

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای شارلوت آلبالو



یک بسته خامه پاستوریزه سفت ۲۵۰ گرمی

اگر کمی شیر کنار خامه جدا شده بود،  
آن را حتماً دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد.

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای شارلوت آلبالو



یک قالب کیک یا ژله سوراخ دار با گنجایش  
حدود یک و نیم لیتر

و همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

# طرز تهیه شارلوت آلبالو



یک بسته پودر ژله آلبالو را در یک فنجان آب جوش کم کم ریخته، هم می زنیم تا حل شود. سپس آن را در هوای آزاد گذاشته تا کمی سرد شود ولی بسته نشود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

## طرز تهیه شارلوت آلبالو



یک بسته خامه سفت پاستوریزه ۲۵۰ گرمی را دو ساعت در فریزر گذاشته، تا کمی یخ بزند سپس آن را با سه قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط کرده، حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه شارلوت آلبالو



دو عدد زرده تخم مرغ را همراه یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و دو قاشق غذاخوری پودر شکر با همزن برقی می زنیم تا سفید و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه شارلوت آلبالو



پنجاه گرم کره را بیرون یخچال گذاشته، تا کمی نرم شود سپس به زرده زده شده اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه شارلوت آلبالو



دو عدد سفیده تخم مرغ را با همزن  
برقی می زنیم تا کاملاً کف شود. بعد  
یک قاشق پودر شکر اضافه کرده، به  
هم زدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه شارلوت آلبالو



خامه فرم گرفته را به سفیده زده شده،  
اضافه کرده، هم می زنیم سپس مخلوط  
زرده تخم مرغ و ژله را اضافه کرده، هم  
می زنیم تا مایه شارلوت آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه شارلوت آلبالو



مایه شارلوت را ته یک قالب سوراخ دار ژله می ریزیم سپس آلبالو های کمپوت شده را برداشته، روی شارلوت می ریزیم و با قاشق آلبالو ها را به وسط قالب هدایت می کنیم و بعد دسر را برای مدت ۴ الی ۵ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا بسته شود سپس آن را از یخچال درآورده، لبه های دسر را از قالب جدا کرده و آن را برای چند لحظه روی کتری در حال جوش قرار می دهیم. ته یک بشقاب بزرگ یا دیس را چرب کرده، دسر را در آن برمی گردانیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



طرز تهیه شارلوت آلبالو



دسر آماده پذیرایی  
می باشد.  
نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری دسر



## کالری موجود در شارلوت آلبالو



مقدار کالری موجود در یک  
ششم دسر حدود  
**۴۳۰ کیلوکالری**  
می باشد.

مقدار کالری موجود در کل دسر حدود  
**۲۶۰۰ کیلوکالری**  
می باشد.

مقدار کالری موجود در یک  
دوازدهم دسر حدود  
**۲۲۰ کیلوکالری**  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی