

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

حکیم

در گنج

# کیک کاکائویی با خامه



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 کیک

مواد لازم



# مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک دیس متوسط (به طول ۳۰ سانت) از "کیک کاکائویی با خامه" خواهیم داشت.

یک قاشق  
غذاخوری

**پودر پسته**

نمایش تصویر

دو قاشق  
غذاخوری

**پودر کاکائو**

نمایش تصویر

۱۲۰ گرم

**آرد گندم**

نمایش تصویر

۲۱۰ گرم

**پودر شکر**

نمایش تصویر

۵۰ گرم

**شکلات**

**تخته ای**

نمایش تصویر

یک چهارم  
قاشق مرباخوری

**وانیل**

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

**خامه**

نمایش تصویر

چهار عدد

**تخم مرغ**

نمایش تصویر

یک قاشق  
مرباخوری

**بکینگ پودر**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



۲۵۰ گرم خامه پاستوریزه سفت

خروج

تصویر قبلی



وسایل لازم برای کیک کاکائویی با خامه



همزن برقی و  
گاز فردار



قالب تفلون کیک  
۲۷ در ۳۷ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو  
معادل ۱۵ گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



سه قاشق غذاخوری (۶۰ گرم) پودر شکر برای تهیه خامه فرم گرفته  
هفت قاشق غذاخوری (۱۵۰ گرم) پودر شکر برای تهیه کیک کاکائویی  
جمعاً معادل ۲۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



یک چهارم قاشق مرباخوری وانیل  
کمی برای تهیه خامه فرم گرفته و کمی برای تهیه کیک کاکائویی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



یک قاشق مربا خوری بکینگ پودر  
حدود ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



پنجاه گرم شکلات تخته ای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



شش قاشق غذاخوری آرد گندم  
معادل ۱۲۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک کاکائویی با خامه



یک قاشق غذاخوری پودر پسته  
معادل ۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



## طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



### برای تهیه کیک کاکائویی:

چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۷ قاشق غذاخوری پودر شکر (۱۵۰ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی می‌زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی



# طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



شش قاشق غذاخوری آرد گندم (۱۲۰ گرم)، دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو و یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، آن را با یک الک کم کم به تخم مرغهای زده شده اضافه می کنیم و با لیسک یا یک قاشق هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



دو قاشق غذاخوری آب جوش یا شیر گرم  
را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه  
کیک کاکائویی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۲۰۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته سینی به ابعاد (۲۷×۳۷ سانت) قرار داده، کاغذ را به روغن آغشته کرده و مایه کیک را روی آن می ریزیم و در طبقه بالای فر برای مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که کیک به چنگال نچسبد). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود. کمی پودر قند روی کیک پاشیده، و یک پارچه تمییز روی آن می اندازیم تا نان در حین سرد شدن خشک نشود و کاغذ روغنی را از کیک جدا کرده، آن را به سه قسمت تقسیم می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



برای تهیه خامه شیرین شده وسط کیک، به خامه پاستوریزه سفت با چربی بالا نیاز داریم، برای این منظور، یک بسته خامه ۲۵۰ گرمی پاستوریزه را دو روز بدون حرکت در یخچال می گذاریم تا مقداری شیر از خامه جدا شود. شیر را دور می ریزیم تا خامه سفت به دست آوریم. سپس خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم و بعد آن را از فریزر درآورده و با سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق مرباخوری وانیل مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.  
می توان دو عدد سفیده تخم مرغ را با همزن برقی بزنییم تا کاملاً کف شود به طوری که اگر ظرف را وارونه کنیم از ظرف نریزد. سپس یک قاشق پودر شکر به آن اضافه کرده و کمی دیگر آن را هم بزنییم و آن را به خامه فرم گرفته اضافه کرده، تا خامه بیشتری داشته باشیم. خامه همراه با سفیده تخم مرغ برای لای کیک مناسب می باشد ولی خامه بدون سفیده تخم مرغ برای ریختن توی خامه پاش و درست کردن شکوفه مناسب می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



نصفی از خامه فرم گرفته را لای ورقه های کیک می مالیم و آن را در ظرف پذیرایی قرار می دهیم. سپس اطراف کیک را با خامه پوشانده، آن را با لیسک صاف می کنیم. بقیه خامه را در خامه پاش ریخته، لبه های کیک را با خامه شکوفه می زنیم و بعد آن را در یخچال یا فریزر می گذاریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



# طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



پنجاه گرم شکلات تخته ای را در یک ظرفی ریخته، روی کتری در حال جوش قرار می دهیم تا ذوب شود (در صورت سفت بودن ۲۰ گرم کره به آن اضافه می کنیم). سپس آن را روی کیک می ریزیم. در نهایت با یک قاشق پودر پسته روی آن را تزئین می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



طرز تهیه کیک کاکائویی با خامه



کیک کاکائویی با خامه آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک



# کالری موجود در کیک کاکائویی با خامه



مقدار کالری موجود در یک تکه کیک  
(یک هشتم آن) حدود  
**۳۵۰ کیلو کالری**  
می باشد.



مقدار کالری موجود در کل کیک حدود  
**۲۸۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی