

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

حکیم

در گنج

تهیه، طبخ، عکس
و برنامه نویسی کامپیوتری
تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق
حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

کیک

شکلاتی

با دسر موز



Pmdirin.com

خروج

کالری کیک

مواد لازم

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک بشقاب بزرگ از
"کیک شکلاتی" خواهیم
داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

سی گرم
پودر کاکائو

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم
آرد گندم

نمایش تصویر

صد گرم
خامه سفت

نمایش تصویر

۷۰ گرم
شیر ولرم

نمایش تصویر

صد گرم
شکلات تخته ای

نمایش تصویر

ده گرم
بکینگ پودر

نمایش تصویر

نصف بسته
پودر ژله موز

نمایش تصویر

سه عدد
تخم مرغ

نمایش تصویر

۱۸۰ گرم
پودر شکر

نمایش تصویر

یک عدد
موز

نمایش تصویر

نصف قاشق
چایخوری
وانیل

نمایش تصویر

۲۰۰ گرم
کره

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



صد و هشتاد گرم پودر شکر
۱۵۰ گرم (۷ قاشق غذاخوری) برای تهیه کیک
و ۳۰ گرم (یک و نیم قاشق غذاخوری) برای تهیه دسر

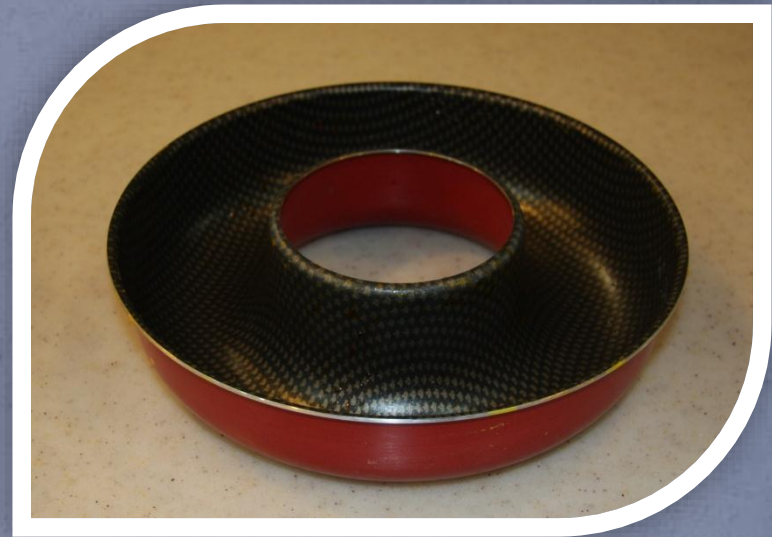
خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



همزن برقی
و گاز فردار



یک عدد قالب گرد تفلون
به قطر حدود ۲۵ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



دویست گرم کره

۱۵۰ گرم برای تهیه کیک

و ۵۰ گرم برای ذوب کردن شکلات تخته ای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



۲۵۰ گرم آرد گندم

معادل دو پیمانه

حدود ۲۵ قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



یک عدد تخم مرغ کامل و
دو عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



سی گرم پودر کاکائو
تقریباً معادل چهار قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



ده گرم بکینگ پودر
تقریباً معادل یک قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



هفتاد گرم شیر یا شیر کاکائو ولرم
تقریباً معادل یک سوم پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



یک عدد موز متوسط
تقریباً معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



نصف بسته پودر ژله موز
معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز

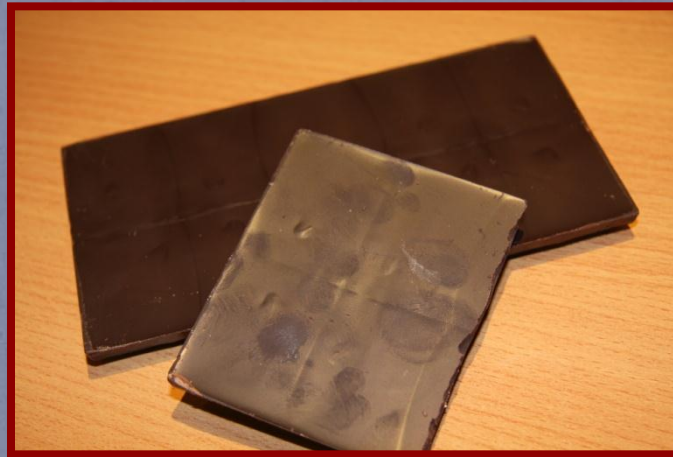


صد گرم خامه سفت پاستوریزه
اگر مقداری شیر کنار خامه جمع شده بود، حتماً آن
را دور بریزید تا خامه سفت باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی با دسر موز



یک بسته صد گرمی شکلات تخته ای
۶۰ الی ۷۰ درصد
برای تزئین روی کیک

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



کره و پودر شکر را با همزن برقی می زنیم تا کرم
مانند شود. یک عدد تخم مرغ کامل و وانیل را اضافه
کرده، به هم زدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



سه قاشق پودر کاکائو را با الک اضافه کرده، هم می زنیم. بعد زرده های تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده، پس از اضافه کردن هر زرده، با همزن برقی سی ثانیه هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



آرد، یک قاشق کاکائو و بکینگ پودر را با هم مخلوط می کنیم. نیمی از آن را داخل مواد ریخته، هم می زنیم. بعد شیر یا شیر کاکائو ولرم را اضافه کرده، هم می زنیم. در آخر بقیه آرد را اضافه کرده، هم می زنیم تا مواد کیک شکلاتی آماده شود.



خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۶۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، مایه کیک را در قالب ریخته، روی آن را صاف می کنیم و آن را در طبقه وسط فر برای مدت ۳۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی کیک چسبناک نباشد). سپس آن را از فر درمی آوریم تا سرد شود.

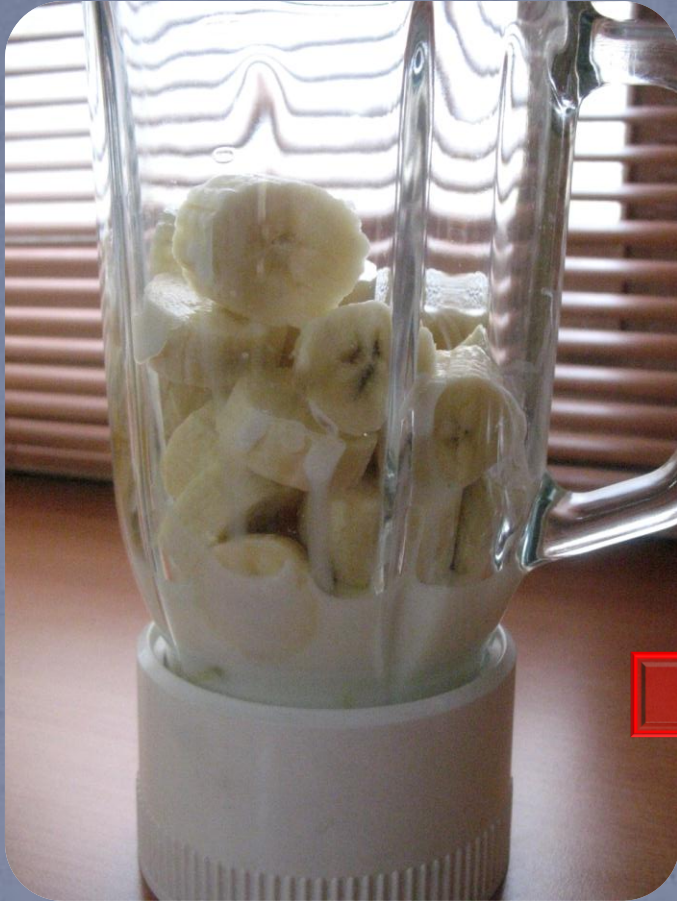
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



برای تهیه دسر موز
یک عدد موز را با یک قاشق
غذاخوری شیر، در مخلوط کن
ریخته تا پوره موز درست شود.



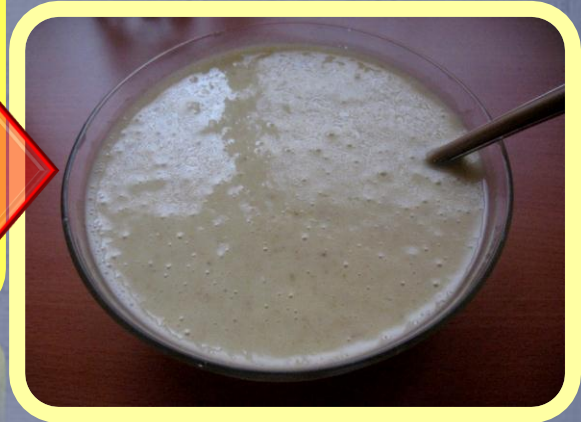
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



نصف بسته پودر ژله موز را در نصف لیوان آب جوش ریخته
تا حل شود. بعد از سرد شدن، آن را کم کم به پوره موز
اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



صد گرم خامه سفت پاستوریزه را یک الی دو ساعت در فریزر گذاشته تا کمی یخی شود. سپس با یک و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر مخلوط می کنیم. حدود ۵ دقیقه با همزن برقی می زنیم تا فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



کیک سرد شده را از وسط برش داده، نصف آن را در قالب گذاشته، روی آن را دسر موز ریخته، صاف می کنیم. سپس نصف دیگر کیک را روی دسر گذاشته، آن را برای ۴ الی ۵ ساعت در یخچال گذاشته، تا دسر بسته شود. بعد کیک را از قالب جدا می کنیم.

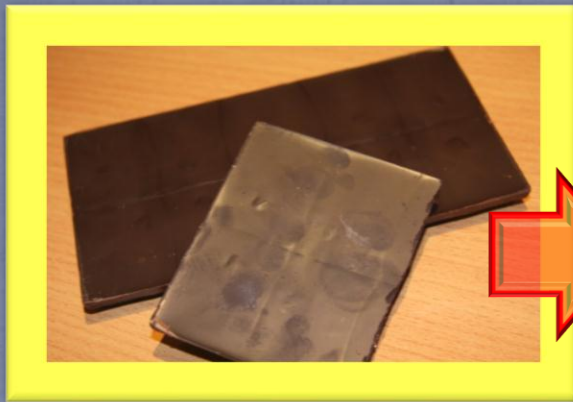
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



صد گرم شکلات تخته ای و ۵۰ گرم کره را در یک ظرف فلزی ریخته، روی کتری در حال جوش می گذاریم تا ذوب شود. سپس آن را روی کیک مالیده تا تزئین کامل شود.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی با دسر موز



کیک را در یخچال گذاشته تا کمی سرد شود
و آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

کالری موجود در کیک شکلاتی با دسر موز



مقدار کالری موجود
در یک دهیم کیک شکلاتی
با دسر موز حدوداً
۴۵۰ کیلو کالری می باشد.

مقدار کالری موجود در کل
کیک شکلاتی با دسر موز حدود

۴۵۰۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی