

ترفند درست کردن کیک بستنی هندوانه‌ای برای شب یلدا

27 آذر 1403

هم کیک خوراکی محبوبی است، هم بستنی، حالا تصور کنید دسری که از ترکیب این دو خوشمزه درست شده باشد چه طعم دلچسبی خواهد داشت؟ برای شب یلدا، دست به کار شوید و در خانه کیک بستنی هندوانه‌ای درست کنید.

آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

پخت: یک ساعت

تعداد: ۸ نفر

مواد لازم:

آرد: یک و نیم لیوان

شکر: یک لیوان

شیر: یک لیوان

روغن مایع: نصف لیوان

تخم‌مرغ: ۴ عدد

وانیل: یک قاشق چایخوری

بیکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری

پودر کاسترد: ۳ قاشق غذاخوری

نمک، رنگ خوراکی قرمز و سبز و شکلات: به میزان لازم

بستنی وانیلی: یک لیتر

طرز تهیه:

۱. آرد، بیکنگ پودر، نمک و پودر کاسترد را الک کنید. تخم‌مرغ، شکر و وانیل را هم بزنید تا حجیم و کشدار شود.

۲. روغن مایع را به مایه تخم‌مرغی اضافه کنید. سپس شیر و مواد خشک را کم‌کم روی آن بریزید و هم بزنید.

۳. مواد را ۲ قسمت کنید. یک قسمت را با رنگ قرمز و دیگری را با رنگ سبز رنگی کنید. مایه‌ها را در قالب‌های جداگانه ۴۵ دقیقه در فر بگذارید.

۴. کیک‌ها را برش بزنید و در قالبی لایه لایه، به‌ترتیب رنگ‌های هندوانه قرار دهید و با بستنی روی هر لایه را بپوشانید. قالب را ۵ ساعت در فریزر قرار دهید تا کیک بافت منسجمی پیدا کند.

نکته: این کیک خامه ندارد و اگر بستنی کمتری استفاده کنید، رژی می‌شود.