

# دسر توت فرنگی با لیدی فینگر ؛ ساده ترین روش تهیه تیرامیسو

19 فروردین 1404

دسرهای یکی از محبوبترین و متنوعترین خوراکیها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوشطعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند.

دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آنها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند. تیرامیسو نوعی دسر ایتالیایی است که در آن از ترکیب نوعی بیسکویت خیس خورده با قهوه همراه با خامه استفاده می‌شود.

تیرامیسو توت فرنگی یکی از انواع دسرهای میوه‌ای است که به دلیل داشتن توت فرنگی در ترکیباتش بسیار خوشبو و خوش طعم است و در این نوع از تیرامیسو به جای قهوه از پوره توت فرنگی استفاده می‌شود.

این دسر خوشمزه برای پذیرایی در مهمانی و جشنها انتخاب بسیار زیبا و مناسبی است.

تیرامیسو توت فرنگی نوعی تیرامیسو است که به جای قهوه با پوره توت فرنگی تهیه می‌شود و به همین دلیل بسیار خوشمزه و خوشبو است و طعم متفاوتی دارد.

اگر دوست دارید این تیرامیسو بسیار خوشمزه و متفاوت را با روشی ساده در منزل درست کنید.

## مواد لازم برای تهیه تیرامیسو توت فرنگی

توت فرنگی: ۲۰ عدد

شکر: ۴ قاشق غذاخوری

بیسکویت لیدی فینگر یا پتی پور: ۱ بسته

خامه قنادی: ۲۰۰ گرم

پنیر خامه‌ای: ۲۰۰ گرم

آب لیمو ترش: ۱ قاشق چایخوری

## طرز تهیه تیرامیسو توت فرنگی با لیدی فینگر

برای درست کردن این تیرامیسوی خوشمزه ابتدا توت فرنگی‌ها را داخل دستگاه غذاساز بریزید و شکر و آبلیمو را به آن اضافه کنید.

دستگاه را یک دقیقه بزنید تا توت فرنگی‌ها کاملاً پوره شود.

سپس پوره آماده را داخل یک قابلمه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید و هم بزنید تا پوره شروع به جوشیدن کند.

سپس حرارت را کم کنید و اجازه بدهید پوره کمی غلیظ شود و بعد اجاق گاز را خاموش کنید. پوره را از روی اجاق گاز بردارید تا کاملاً خنک شود.

در مرحله خامه قنادی را که به دمای محیط رسیده و مثل ماست شل شده است، داخل یک کاسه بریزید و با دور تند همزن برقی به مدت ۵ دقیقه بزنید تا فرم بگیرد. حالا پنیر خامه‌ای و وانیل را به آن اضافه کنید و سی ثانیه دیگر هم بزنید.

سپس همزن را خاموش کنید و کنار بگذارید. در مرحله بعد ظرف سرو موردنظرتان را انتخاب و بیسکویت‌ها را آماده کنید. بیسکویت‌ها را یکی یکی داخل پوره توت فرنگی بغلتانید، سپس کف ظرف بچینید.

حالا مقداری از کرم خامه‌ای روی بیسکویت‌ها بریزید و با لیسک روی آن را صاف کنید و دوباره بیسکویت‌های آغشته شده به پوره توت فرنگی را به عنوان لایه بعد داخل ظرف بچینید و به همین ترتیب پیش بروید تا ظرف پر شود.

در آخر پوره اضافه را روی سطح ظرف بریزید و برای تزیین چند توت فرنگی برش خورده را روی دسر بچینید. دسر را به مدت ۳ تا ۴ ساعت داخل طبقه بالای یخچال بگذارید تا جا بیفتد و خنک شود.

در این مرحله تیرامیسو توت فرنگی خوشمزه شما آماده سرو است، نوش جان.