

# موس توت فرنگی؛ دسر خوشبو و لطیف

30 تیر 1404

**موس توت فرنگی نوعی دسر بسیار خوشمزه و لطیف است که توت فرنگی از مواد اصلی آن به شمار می‌رود.**

موس به شکل دسر معمولاً از ترکیب خامه، ژلاتین و میوه‌های گوناگون تهیه می‌شود و دارای انواع شکلاتی، میوه‌ای، وانیلی، قهوه و... است. موس توت فرنگی نوعی دسر بسیار خوشمزه و لطیف است که به دلیل داشتن توت فرنگی تازه در ترکیباتش دارای عطر و بوی دلپذیری است.

## مواد لازم برای تهیه موس توت فرنگی

پوره توت فرنگی: 1 لیوان

شیر: نصف لیوان

خامه صبحانه: 100 گرم

شکر: 5 قاشق غذاخوری

پودر ژلاتین: 2 قاشق غذاخوری

آب سرد: یک چهارم لیوان

## طرز تهیه موس توت فرنگی

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا پودر ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و صبر کنید تا اسفنجی شود، سپس آن را روی بخار کتری در حال جوش قرار بدهید تا به روش بن ماری آب و شفاف شود.

در مرحله بعدی پوره توت فرنگی، شکر، خامه صبحانه و شیر را داخل دستگاه مخلوط کن بریزید و یک دقیقه مواد را بزنید تا به صورت یکنواخت با هم مخلوط شوند. حالا پودر ژلاتین آب شده را اضافه کنید و هم بزنید. مایه دسر را داخل قالب مورد نظرتان بریزید و قالب را به مدت 4 تا 5 ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد.

برای خارج کردن دسر از قالب باید آن را از یخچال خارج کنید و بگذارید 5 دقیقه بیرون بماند تا سرمای یخچال را از دست بدهد؛ سپس یک چاقوی نوک تیز و باریک را دور تا دور لبه قالب بگردانید تا دسر از قالب جدا شود.

اگر قالب شما سیلیکونی باشد، دسر به راحتی و بدون نیاز به آب جوش در ظرف برمی‌گردد. بقیه قالب‌ها را باید داخل یک کاسه آب جوش بگذارید و یک دقیقه صبر کنید.

اگر قالب شما فلزی باشد، دسر خیلی زودتر از یک دقیقه از قالب جدا می‌شود، در حالی که قالب‌های

پلاستیکی و چدنی به مدت زمان بیش‌تری نیاز دارند.

حواستان باشد که قالب را بیش از اندازه داخل آب جوش ننگه ندارید؛ زیرا در این صورت دسر آب می‌اندازد و هنگام برگرداندن ظاهر خوبی نخواهد داشت؛ بنابراین به محض اینکه احساس کردید دسر از قالب جدا شده است، آن را داخل ظرف سرو مورد نظر برگردانید. در آخر روی دسر را با توت فرنگی تازه و خامه تزیین کنید.

نوش جان.