دسر توت فرنگی ؛ جذاب و خوشمزه

17 خرداد 1404

دسر توت فرنگی یکی از انواع جذاب و خوشمزه دسرهای میوه‌ای است که به دلیل داشتن میوه توت فرنگی در ترکیباتش بسیار خوشبو و خوش طعم است.

دسر توت فرنگی سه لایه دسر جذاب و شکیل برای مهمانی و جشن‌ها است که از سه لایه نارگیلی، پنیری و سس توت فرنگی تشکیل شده است و عطر و طعم فوق‌العاده‌ای دارد.

اگر دوست دارید این دسر خوشمزه و خاص را با روشی آسان در منزل تهیه کنید، در ادامه این مطلب با طرز تهیه دسر توت فرنگی سه لایه همراه ما باشید.

مواد لازم برای لایه اول

شر پر چرب: 2 پیمانه

شکر: 3 قاشق غذاخوری

نشاسته ذرت: 3 قاشق غذاخوری سرپر

پودر نارگیل: 2 قاشق غذاخوری

وانیل: 1 قاشق چای‌خوری

مواد لازم برای لایه دوم

توت فرنگی شیرین: 400 گرم

شکر: 4 قاشق غذاخوری

پودر ژله توت فرنگی: 4 قاشق چای‌خوری

مواد لازم برای لایه سوم

پنیر خامه‌ای کم نمک: 200 گرم

خامه صبحانه: 200 گرم

پودر ژلاتین: 1 قاشق غذاخوری

شیر عسلی: 4 قاشق غذاخوری

طرز تهیه

برای درست کردن لایه اول این دسر ابتدا شیر، نشاسته ذرت و شکر را داخل یک قابلمه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید. مدام مواد را هم بزنید تا کم کم به غلظت فرنی برسد، سپس پودر نارگیل و وانیل را اضافه کنید و 5 دقیقه دیگر هم بزنید و بعد اجاق گاز را خاموش کنید.

مایه دسر را داخل لیوان‌های مخصوص دسر بریزید به اندازه‌ای که یک سوم لیوان پر شود. لیوان‌ها را داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد و بعد به سراغ درست کردن **لایه دوم دسر** می‌رویم. توت فرنگی‌هایی که از قبل شسته‌اید، خرد کنید و همراه با شکر داخل قابلمه یا ماهی تابه گود بریزید و خوب هم بزنید، سپس قابلمه را روی اجاق گاز بگذارید و حرارت را کم کنید تا توت فرنگی آب بیندازد، بعد حدود 6 تا 7 دقیقه توت فرنگی را هم بزنید تا کم کم به غلظت برسد و کاملا پوره شود. در آخر پودر ژله توت فرنگی را اضافه کنید و 2 دقیقه دیگر هم بزنید، سپس اجاق گاز را خاموش کنید.

جازه بدهید سس توت فرنگی در دمای محیط کاملا خنک شود، سپس لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و سس توت فرنگی را داخل لیوان‌ها بریزید، به اندازه‌ای که یک سوم از لیوان خالی بماند. دوباره لیوان‌های دسر را داخل یخچال قرار بدهید.

برای درست کردن **لایه سوم** ابتدا پودر ژلاتین را با نصف فنجان آب جوش مخلوط و روی بخار کتری قرار بدهید تا به روش بن ماری حل و شفاف شود. در مرحله بعد پنیر خامه‌ای، خامه صبحانه و شیر عسلی را داخل یک ظرف بریزید و با همزن برقی 1 دقیقه هم بزنید تا مواد یکدست شود. در آخر پودر ژلاتین بن ماری شده را به ترکیب بالا اضافه کنید و خوب هم بزنید. دوباره لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و لایه سوم دسر را داخل لیوان بریزید. لیوان‌ها را دوباره به یخچال برگردانید و 3 تا 4 ساعت زمان بدهید تا دسر کاملا ببندد. برای تزیین روی دسر می‌توانید از توت فرنگی برش خورده و پودر نارگیل استفاده کنید، نوش جان.

نکات مهم

توت فرنگی ازجمله میوه‌های خوشمزه و پرخاصیت است که بیش از 6000 نوع از آن به رنگ‌های قرمز،

سفید و زرد در طبیعت موجود است. توت فرنگی سرشار از ویتامین C و آنتی اکسیدان است که در درمان بیماری التهابی موثر است؛ همچنین برای سلامت قلب و عروق، پیشگیری از سکته، کاهش فشار خون، حفظ سلامت مفاصل و استحکام استخوان‌ها، کمک به کاهش وزن، درمان زودتر زخم‌ها، درمان یبوست و... مفید است. مصرف توت فرنگی در سلامت پوست و حفظ زیبایی و طراوت آن نیز تاثیرات مفیدی دارد.

بهتر است از توت فرنگی‌های ریز مزرعه‌ای که طعم و مزه طبیعی هم دارند، استفاده کنید. هنگام خرید توت فرنگی توجه داشته باشید که توت فرنگی‌های سفت، قرمز تیره و براق را که کلاهک سبزشان کنده نشده باشد، انتخاب کنید. برای شستوی توت فرنگی به روشی کاملا سالم و بهداشتی بهتر است آنها را داخل یک کاسه گود بریزید و کاسه را پر از آب سرد کنید و صبر کنید سه دقیقه بماند؛ سپس توت فرنگی‌ها را آبکش کنید. این کار را حداقل دوبار تکرار کنید تا تمام شن ریزه‌های توت فرنگی از بین برود.

ژلاتین ماده‌ای بدون رنگ و مزه است و از کلاژن گرفته می‌شود که در بخش‌هایی از بدن حیوانات وجود دارد. برای حل کردن پودر ژلاتین همیشه از روش بن‌ماری استفاده کنید. به این صورت که ظرف حاوی پودر ژلاتین و آب را روی بخار آب جوش بگذارید. توجه داشته باشید که اگرژلاتین را در دمای خیلی بالا آب کنید، بوی بدی از آن متساعد خواهد شد. همچنین یک قاشق غذاخوری پودر ژلاتین معادل 4 ورق ژلاتین است. پودر ژلاتین را باید در یک ظرف در بسته و حتماً در مکان خشک و خنک نگه‌داری کنید. پس از اینکه بسته حاوی پودر ژلاتین را باز کردید، تا 6 ماه فرصت استفاده از آن را دارید و بعد از این مدت خاصیت خود را از دست خواهد داد.

شیر عسلی یا شیر غلیظ همان شیر گاو است که مقداری از آب آن گرفته می‌شود و به آن شکر اضافه می‌کنند. شیر عسلی ماده‌ای غلیظ و شیرین است که به صورت کنسروی در بازار موجود است و ماندگاری بالایی دارد.

از این شیر برای تهیه انواع دسرها، بستنی‌ها و کیک و شیرینی استفاده می‌شود. برای درست کردن شیر عسلی در منزل 2 پیمانه شیر را همراه با دو سوم پیمانه شکر داخل یک ماهی تابه گود و نچسب بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا شکر کاملا در شیر حل شود.

بعد از اینکه شکر حل شد، دیگر هم نزنید و صبر کنید تا شیر جوش بیاید. وقتی شیر جوش آمد، حرارت اجاق گاز را روی کمترین حالت تنظیم کنید و هر چند دقیقه یک‌بار شیر را هم بزنید تا ته نگیرد و به غلظت برسد. توجه داشته باشید که حرارت باید آنقدر کم باشد که شیر قل نزند، در غیر این صورت شیرعسلی شما ته می‌گیرد. تقریبا 40 دقیقه زمان میبرد تا شیر عسلی شما به غلظت برسد و آماده مصرف شود. بعد از اینکه شیر عسلی آماده شد، آن را کنار بگذارید تا کاملا خنک شود؛ سپس داخل شیشه خشک و تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید.

منبع: فرارو