

دسر سه شیر ؛ یک انتخاب شیک و خوشمزه برای پذیرایی

16 مهر 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.

دسر سه شیر نوعی دسر بسیار لطیف و خوشمزه است که طعم فوق‌العاده‌ای دارد و برای پذیرایی یک انتخاب شیک و مناسب است. این دسر خوشمزه که از ترکیب دو مدل شیر با خامه و پنیر خامه‌ای تهیه می‌شود، دستور تهیه بسیار آسانی دارد.

اگر دوست دارید این دسر خاص و خوشمزه را در منزل تهیه کنید، در ادامه این مطلب با طرز تهیه دسر سه شیر همراه ما باشید.

مواد لازم برای تهیه دسر سه شیر

شیر تبخیر شده: ۳۴۰ گرم
شیر عسلی: ۱ قوطی
خامه صبحانه: ۲۱۵ گرم
پنیر ماسکارپونه یا پنیر خامه‌ای کم نمک: ۲۲۶ گرم
پودر ژلاتین: ۲۱ گرم
آب سرد برای حل کردن ژلاتین: یک دوم پیمانه
وانیل: ۱ قاشق چای‌خوری
سس کارامل برای تزیین: به میزان لازم

طرز تهیه دسر سه شیر

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا باید شیر تبخیر شده را آماده کنید.

دو و نیم پیمانه شیر پر چرب را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید تا شیر شروع به جوشیدن کند.

حالا حرارت را کم کنید و اجازه بدهید شیر بجوشد تا جایی که حجمش تقریباً از نصف مقدار اولیه کمتر شود و رنگ شیر کمی تغییر کند.

بعد از اینکه تقریباً ۶۰ درصد آب شیر تبخیر شد، از روی اجاق بردارید و شیر را از صافی رد کنید و کنار بگذارید تا شیر خنک شود.

در مرحله بعد خامه صبحانه، پنیر خامه‌ای، وانیل، شیر عسلی و شیر تبخیر شده را داخل دستگاه غذاساز بریزید.

پودر ژلاتین و آب سرد را با هم مخلوط کنید و روی بخار کتری در حال جوش بگذارید تا به روش بن ماری حل شود، سپس به مواد داخل غذاساز اضافه کنید و یک دقیقه دستگاه را روشن کنید تا مواد به صورت یکدست با هم مخلوط شوند.

حالا مایه دسر را داخل قالب مناسب بریزید و قالب را به مدت ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد.

بعد از این مدت زمان قالب را از یخچال خارج کنید و دسر را به راحتی توی ظرف سرو برگردانید.

برای تزیین روی دسر از سس کارامل استفاده کنید. نوش جان.