

طرز تهیه کیک انار

کیک انار یکی از کیک های بسیار پرطرفدار فصل پاییز است که با رسی ها و مواد بسیار متنوعی درست می شود.

مواد لازم کیک انار	
تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱ پیمانه
آرد	۲ پیمانه
روغن مایع	۱ پیمانه
آب انار	$\frac{1}{2}$ پیمانه
بکینگ پودر	۱ قاشق غذاخوری
وانیل	$\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری
مواد لازم سس کیک	
آب انار	$\frac{1}{2}$ پیمانه
شکر	۱ پیمانه
نشاسته ذرت	۳ قاشق غذاخوری
آب	۱ پیمانه

مرحله اول

برای تهیه کیک انار مجلسی ابتدا یک کاسه مناسب انتخاب می کنیم، سپس تخم مرغ را به همراه شکر و وانیل به آن اضافه می کنیم. در ادامه با دور تند همزن برقی به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه هم می زنیم تا مخلوط تخم مرغ سفید و کشدار شود.

مرحله دوم

در این مرحله روغن مایع را به همراه آب انار درون مخلوط تخم مرغ می ریزیم، سپس مجدداً با دور تند همزن برقی به مدت ۱ دقیقه هم می زنیم تا مواد ترکیب و یکدست شود. در ادامه یک کاسه مناسب انتخاب می کنیم.

مرحله سوم

حالا آرد را به همراه بکینگ پودر درون کاسه می ریزیم، سپس مخلوط می کنیم. در ادامه مخلوط آرد را درون الک می ریزیم و ۲ مرتبه الک می کنیم، سپس مجدداً مخلوط آرد را درون الک می ریزیم و این بار روی مخلوط تخم مرغ الک می کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله مواد را با لیسک به صورت دورانی و چرخشی به آرامی مخلوط می کنیم تا مواد ترکیب و یکدست شود. در ادامه فر را روی حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد قرار می دهیم، سپس اجازه می دهیم فر به طور کامل گرم شود.

مرحله پنجم

حالا یک قالب مناسب انتخاب می کنیم، سپس درون آن را با مقداری روغن جامد چرب می کنیم و آرد پاشی می کنیم. در ادامه مایه کیک را درون قالب می ریزیم و چند بار محکم روی سطح کار می کوبیم تا هوای اضافی بین مایه کیک خارج شود.

مرحله ششم

در این مرحله قالب کیک را طبقه وسط فر قرار می دهیم و اجازه می دهیم به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه درون فر بماند تا بپزد. در این حین سس روی کیک را آماده می کنیم. برای این منظور درون یک قابلمه مناسب نشاسته ذرت و شکر را اضافه می کنیم.

مرحله هفتم

حالا نشاسته ذرت و شکر را مخلوط می کنیم و کم کم به آن آب اضافه می کنیم، سپس به صورت مداوم مخلوط می کنیم تا شکر و نشاسته ذرت حل شود. در ادامه آب انار را به آن اضافه می کنیم و قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

مرحله هشتم

در این مرحله مخلوط نشاسته ذرت را هم می زنیم و اجازه می دهیم به غلظت مورد نیاز برسد. در ادامه وقتی سس غلیظ شد از روی حرارت بر می داریم و اجازه می دهیم کاملاً خنک شود. پس از گذشت ۴۵ دقیقه کیک را تست می کنیم.

مرحله نهم

در نهایت وقتی کیک انار کاملاً پخته بود آن را از فر خارج می‌کنیم، سپس اجازه می‌دهیم کاملاً خنک شود. در ادامه کیک را از قالب خارج می‌کنیم، سپس سس کیک را روی آن می‌ریزیم. در آخر کیک را در ظرف مورد نظر سرو کنید. نوش جان.