

کیک عسل دروغین؛ کیک یخچالی بدون نیاز به

فر

21 فروردین 1404

کیک یخچالی یکی از انواع دسرهای خوشمزه است که تهیه آن نیازی به استفاده از فر ندارد و تنها کافی است چند ساعتی در یخچال بماند تا جا افتاده و آماده سرو شود.

معمولا برای تهیه کیک یخچالی به جای مواد اصلی کیک از بیسکویت و کرم استفاده می‌کنند. درست کردن کیک یخچالی به دلیل اینکه نیازی به پخت و فر ندارد، بسیار آسان است و به صرف زمان زیادی نیاز ندارد. کیک عسل دروغین نوعی کیک یخچالی است که با بیسکویت و مواد خامه‌ای تهیه می‌شود و به دلیل داشتن سس دلسه دلچه طعم بی‌نظیری دارد.

مواد لازم

بیسکویت پتی‌پور ساده: ۲ بسته

خامه صبحانه: ۱ پاکت

پودر کرم کارامل: ۱ بسته

پنیر خامه‌ای: ۱۰۰ گرم

سس دلسه دلچه: ۳ قاشق غذاخوری

شیرعسل: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا خامه صبحانه، پودر کرم کارامل، پنیر خامه‌ای و سس دلسه دلچه را داخل یک کاسه مناسب بریزید و با دور متوسط همزن برقی هم بزنید تا به صورت یکدست با هم مخلوط شوند.

ظرف موردنظر دسر را آماده کنید. بیسکویت پتی‌پور را ابتدا داخل شیرعسل بزنید تا خیس بخورد، سپس کف ظرف دسر کنار هم بچینید و از مایه خامه‌ای روی بیسکویت بریزید و پخش کنید. دوباره یک لایه بیسکویت خیس خورده روی مواد بچینید و از مایه خامه‌ای روی بیسکویت‌ها پخش کنید. این کار را به صورت لایه به لایه تا جایی که ظرف پر شود ادامه دهید.

در آخر لایه رویی باید مواد خامه‌ای باشد. کمی بیسکویت پتی‌پور را پوره کنید و برای تزیین روی سطح دسر بریزید تا کاملا روی دسر را بپوشاند. ظرف دسر را به مدت ۲ تا ۳ ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر جا بیفتد.

حالا كيك عسل دروغين خوشمزه ما آماده سرو است، نوش جان.