

# طرز تهیه کیک قهوه - خوش طعم و دلچسب

30 شهریور 1402

کیک قهوه یکی از کیک‌های خوشمزه و خوش طعم است که طرفداران خاص خودش را دارد. می‌توانید این کیک را برای مهمانی‌های عصرانه یا تولد در منزل تهیه کنید و در کنار خانواده و دوستان از خوردن آن لذت ببرید. اگر دوست دارید، با طرز تهیه این کیک خوشمزه آشنا شوید.

## مواد اولیه لازم برای تهیه کیک قهوه

آرد: ۲۵۰ گرم  
شکر: ۱۸۰ گرم  
پودر کاکائو: ۲ قاشق مرباخوری  
پودر قهوه: ۱ قاشق سوپخوری  
روغن مایع: ۲/۳ پیمانه  
تخم مرغ: ۳ عدد  
شیر: ۲/۳ پیمانه  
وانیل: ۱/۴ قاشق چایخوری  
بکینگ پودر: ۲ قاشق چایخوری  
نمک: ۱/۸ قاشق چایخوری

## طرز تهیه کیک قهوه

۱ - قهوه + پودر کاکائو را در شیر حل کنید، روی حرارت قرار دهید تا گرم شود. سپس تخم مرغ + شکر + وانیل را داخل یک ظرف مناسب بریزید و با دور تند همزن هم بزنید تا کرم رنگ و کش‌دار شود. در مرحله بعد روغن مایع را هم اضافه کنید و دوباره مواد را با هم مخلوط کنید تا یک‌دست شود. مخلوط شیر سرد + قهوه و پودر کاکائو را هم اضافه کنید و هم بزنید.

۲ - آرد را ۳ بار الک کنید و به همراه بکینگ پودر و نمک در چند مرحله به مواد اضافه کنید. بعد از هر بار اضافه کردن آرد با لیسک مواد را مخلوط کنید تا مایه کیک یک‌دست شود. توجه داشته باشید مواد را باید از یک جهت و آرام هم بزنید. اگر خیلی سریع هم بزنید، کیک شما کم‌تر پف می‌کند. در عین حال طوری مواد را هم بزنید که کاملاً با هم ترکیب شوند و آرد به صورت گوله‌ای در قالب باقی نماند. اگر مواد را خوب با هم ترکیب نکنید، بعد از پخت کیک گلوله‌های آرد را در بافت کیک مشاهده می‌کنید که مطمئناً مطلوب نیست.

۳ - کف قالب مورد نظر کاغذ روغنی پهن کنید یا اینکه با روغن جامد چرب کنید و مواد را از وسط قالب داخل آن بریزید و به صورت یک‌نواخت در کل قالب پهن کنید. اگر خواستید دیواره‌ها را هم با

روغن چرب کنید، حتماً بعد از روغن زدن دیواره‌ها آن را آردپاشی کنید تا مانع پف کردن کیک نشود. برای این حجم از مواد قالب ۲۰ سانتی مناسب است. درنهایت قالب را چند بار آرام به زمین بکوبید تا هواگیری شود.

سپس در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۵ دقیقه در طبقه وسط فر قرار دهید. برای اینکه متوجه شوید کیک پخته است، سیخ چوبی یا خلال دندان را داخل کیک بزنید. اگر مواد به آن نچسبید؛ یعنی کیک شما پخته است. برای امتحان اینکه کیک پخته است یا نه، سیخ را از وسط کیک فرو کنید؛ چون دیواره‌ها، زودتر می‌پزد.

۴- وقتی کیک پخت و خواستید آن را از فر خارج کنید، ابتدا فر را خاموش کنید. بعد در آن را باز کنید و اجازه دهید کیک چند دقیقه داخل فر خاموش با در باز بماند. اگر بالا فاصله از فر خارج کنید، پف کیک می‌خوابد؛ چون یک دفعه از یک محیط خیلی گرم وارد محیط سرد می‌شود. در نتیجه به کیک شوک وارد می‌شود. همچنین وقتی کیک را از فر خارج کردید، یک دفعه آن را در محیط سرد قرار ندهید. به عنوان مثال آن را روی سنگ اوپن یا در مسیر باد کولر قرار ندهید.

۵- بعد از اینکه کیک را از فر خارج کردید، اجازه دهید کم‌کم سرد شود. سپس با کاردک یا اگر نداشتید با چاقو دور کیک را از قالب جدا کنید. بعد کیک را روی توری برگردانید. توری پنجره‌ای، پلاستیکی یا فلزی که می‌توانید از لوازم قنادی‌ها تهیه کنید و به جای سینی از آن استفاده کنید.

۶- این کیک را می‌توانید به صورت ساده یا با شکلات آب شده یا گاناش سرو کنید. برای تهیه گاناش ۱۵۰ گرم شکلات تخته‌ای را به صورت حبه‌ای ریز خرد یا رنده کنید. سعی کنید از شکلات با کیفیت استفاده کنید تا درنهایت نتیجه بهتری بگیرید. سپس ۱۵۰ گرم خامه صبحانه را در شیرجوش بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی از کناره‌ها جوش ریز زد و حالت روان پیدا کرد، از روی حرارت بردارید و شکلات را به آن اضافه کنید. وقتی شکلات در خامه گرم آب شد، گاناش آماده است. در صورت تمایل می‌توانید از شکلات سفید هم استفاده کنید.