

طرز تهیه کیک تولد خامه‌ای خانگی

25 شهریور 1404

اگر همیشه آرزو داشتید یک کیک تولد خامه‌ای درست کنید که هم ظاهرش مثل قنادی‌ها باشد و هم طعمش دل همه را ببرد، این راهنمای کامل مخصوص شماست! در این مطلب از انتخاب مواد و پخت کیک اسفنجی گرفته تا فرم دادن خامه و تزیین نهایی، همه مراحل را با نکات حرفه‌ای توضیح می‌دهیم تا نتیجه‌ای بی‌عیب و ماندگار روی سفره جشن‌تان داشته باشید.

مواد لازم برای تهیه کیک تولد خامه‌ای

برای درست کردن یک کیک خامه‌ای خانگی، نیاز به مواد ساده اما دقیق دارید. مقادارها بسته به اندازه قالب و تعداد نفرات می‌تواند تغییر کند، اما این دستور برای یک قالب ۲۳ سانتی (۸ نفره) مناسب است:

تخم مرغ: ۴ عدد بزرگ
شکر: ۱ پیمانه (۲۰۰ گرم)
آرد سفید قنادی: ۱ پیمانه و نیم (۱۸۰ گرم)
وانیل: نصف قاشق چای خوری
بکینگ پودر: ۱ قاشق چای خوری
شیر: نصف پیمانه (۱۰۰ میلی لیتر)
روغن مایع: یک سوم پیمانه (۷۰ میلی لیتر)

برای لایه میانی و رویه:

خامه قنادی: ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (خوب خنک شده)
پودر شکر: ۲ قاشق غذاخوری (برای شیرین‌تر شدن خامه، اختیاری)
میوه تازه: مثل توت فرنگی، موز یا کیوی (برای داخل و تزیین)
شکلات رنده شده یا ترافل رنگی: برای زیبایی بیشتر

مراحل گام به گام پخت کیک تولد خامه‌ای

در اینجا مراحل گام به گام پخت کیک تولد خامه‌ای را خیلی آسان آموزش داده ایم تا با پیروی از این مراحل بتوانید کیک تولد خامه‌ای خوشمزه‌ای درست کنید:

۴. آماده سازی مواد و قالب

همه مواد را نیم ساعت قبل از یخچال خارج کنید تا هم دمای محیط شوند. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

قالب را چرب و با کاغذ روغنی آماده کنید.

۴. تهیه مایه کیک اسفنجی

تخم مرغ، شکر و وانیل را ۵-۷ دقیقه با همزن برقی بزنید تا روشن و حجیم شود. شیر و روغن را آرام اضافه کنید و با دور کند همزن مخلوط کنید. آرد و بکینگ پودر الک شده را کم کم اضافه کرده و با لیسک به آرامی هم بزنید تا پف مواد نخوابد. آرد را به یکباره اضافه نکنید، هم زدن طولانی باعث از بین رفتن پف می شود.

۴. پخت کیک

مایه را در قالب بریزید و ۳۰-۴۰ دقیقه در فر قرار دهید.

با خلال دندان تست کنید؛ اگر تمیز بیرون آمد، کیک آماده است.

وقتی روی کیک طلایی شد، برای جلوگیری از خشک شدن، روی آن فویل نگذارید تا بخار از آن خارج شود.

۴. آماده کردن خامه

خامه سرد را با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد. وقتی جای پره‌های همزن روی خامه باقی ماند و شل نبود، خامه آماده است. برای خامه سفید و سفت، قبل از هم زدن، ظرف و همزن را ۱۰ دقیقه در فریزر قرار دهید.

۴. لایه گذاری و تزیین کیک

کیک خنک شده را به دو یا سه لایه برش دهید. هر لایه را با کمی خامه و در صورت تمایل میوه تازه یا شکلات رنده شده پر کنید. رویه و اطراف کیک را با خامه بپوشانید و با قیف خامه کشی یا ترافل‌های رنگی تزیین کنید. قبل از خامه کشی، کیک را کمی داخل یخچال بگذارید تا خامه راحت‌تر روی آن فرم بگیرد و شل نشود.