تهیه کیک زردآلو

17 خرداد 1404

کیک زردآلو (apricot cake) یکی از کیک های خوشمزه تابستونیه که از نظر طعم و مزه از جمله کیک های پر طرفداره و با مواد و لوازم ساده و ابتدایی می شه کیک یا کاپ کیک زردآلو رو تهیه و سرو کرد.

مواد اولیه طرز تهیه کیک زردآلو

زرد آلو ۵۰۰ گرم

آرد ۲ پیمانه

کره ۲۰۰ گرم

شکر ۲ پیمانه

تخم مرغ ۵ عدد

ماست ۱ پیمانه

بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری

وانیل خالص ۱/۸ قاشق چایخوری

نمک ۱/۸ قاشق چایخوری

طرز تهیه کیک زرد آلو

مرحله اول:

هسته زرد آلو ها را جدا کنید. زرد آلوهای دو نیم شده را در تابه و روی حرارت متوسط قرار دهید تا آب آن کشیده شود.

مرحله دوم:

کره، شکر و وانیل را با همزن برقی بزنید تا سبک و کرم رنگ شود.

مرحله سوم:

تخم مرغ هار را یک به یک بیافزایید و پس از افزودن هریک 30 ثانیه هم بزنید.

مرحله چهارم:

ماست و نمک را در این مرحله به مایه تخم مرغی اضافه کنید.

مرحله پنجم:

ترکیب آرد و بیکینگ پودر الک شده را با مواد قبل مخلوط کنید و هم بزنید تا مایه کیک زرد آلو کاملا یکدست شود.

مرحله ششم:

نیمی از مایه کیک زردآلو را در قالبی که از قبل چرب و آرد پاشی کرده اید بریزید و نیمی از زردآلوهای پخته شده را روی آن قرار دهید. و باقی مایه کیک را روی آن بریزید و با لیسک صاف کنید.

مرحله هفتم:

قالب را در فر گرم شده با دمای 180 درجه سانتی گراد به مدت 40 تا 50 دقیقه قرار دهید تا به خوبی بپزد.(برای اطمینان از پخت کیک پس از 40 دقیقه خلال دندان یا چنگال را در وسط کیک فرو ببرید اگر خلال دندانِ خارج شده تمیز بود و مایه کیک به آن نچسبیده بود یعنی کیک زردآلو آماده است اگر نه اجازه دهید چند دقیقه دیگر بپزد تا زمان پخت کامل شود.

نکات کلیدی تهیه کیک زردآلو

ـپخته شدن زردآلو از آب انداختن و خمیری شدن کیک جلوگیری می کند.(بهتر است از زردآلوی رسیده و شیرین استفاده کنید اگر زردآلو چندان رسیده نبود یک تا دو قاشق غذاخوری شکر به آن بیافزایید)

ـزردآلو را با میوه هایی مثل آلبالو، هلو، گیلاس می توان ترکیب کرد تا کیک میوه ترکیبی داشته باشید.

ـبرای پخت کیک تمام مواد یخچالی را باید نیم ساعت قبل از آماده کردن کیک خارج از یخچال قرار داد تا به دمای محیط برسد.

ـبرای پخت کیک، مواد باید 1/3 قالب را پر کند تا کیک پف قابل قبولی داشته باشد.

ـبرای خارج کردن کیک زرد آلو عجله نکنید و اجازه دهید قالب کاملا خنک شود و بعد لبه های کیک را

با چاقویی از دیواره قالب جداکنید و سپس کیک را برگردانید تاخارج شود.