

تهیه کیک وانیلی

25 بهمن 1403

کیک وانیلی از کیک های ساده و پرتعداد بین المللی است که معمولاً به عنوان کیک پایه هم استفاده می شود.

برای تهیه کیک وانیلی، تخم مرغ، شکر و وانیل را با همزن برقی مخلوط کنید تا کشدار شود. سپس روغن و شیر را اضافه کنید. آرد و بکینگ پودر را الک کرده و به مواد بیفزایید. مایه کیک را با لیسک یکدست کرده، در قالب چرب شده بریزید و در فر گرم شده به مدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه بپزید.

مواد لازم :

مواد لازم	مقدار مواد
تخم مرغ	۳ عدد
آرد	۲ و نیم لیوان
شکر	۱ لیوان
شیر	۱ لیوان
روغن مایع	۱/۲ پیمانه
بکینگ پودر	۱ قاشق غذاخوری
وانیل	۱ قاشق مربا خوری

طرز تهیه کیک وانیلی

مرحله ۱: آماده سازی مواد اولیه

برای تهیه کیک وانیلی خوشمزه ابتدای کار از ۳۰ دقیقه قبل تمام مواد یخچالی را از یخچال خارج می کنیم، سپس در فضای آشپز خانه قرار می دهیم و اجازه می دهیم مواد با دمای محیط به طور کامل هماهنگ شوند.

مرحله ۲: مخلوط کردن تخم مرغ، شکر و وانیل

در این مرحله تخم مرغ به دمای محیط رسیده را به همراه شکر و وانیل درون یک کاسه مناسب اضافه می کنیم، سپس با دور تند همزن برقی به مدت ۵ تا ۷ دقیقه مخلوط می کنیم تا مخلوط تخم مرغ روشن و کش دار شود.

مرحله ۳: افزودن روغن و شیر به مایه

حالا ابتدا روغن مایع، سپس شیر را به ترتیب به مخلوط تخم مرغ و شکر اضافه می کنیم، سپس مجدداً با همزن برقی به مدت ۱ دقیقه در حد ترکیب شدن مخلوط می کنیم. در ادامه یک کاسه مناسب انتخاب می کنیم.

مرحله ۴: الک کردن و افزودن آرد و بکینگ پودر

در این مرحله آرد را به همراه بکینگ پودر درون کاسه می ریزیم و مخلوط می کنیم. در ادامه مخلوط آرد را درون الک می ریزیم و ۲ مرتبه الک می کنیم، سپس مجدداً درون الک می ریزیم و طی ۳ مرحله روی مخلوط تخم مرغ الک می کنیم.



انتشارات رویای آبی

مرحله ۵: یکدست کردن مایه کیک و گرم کردن فر

حالا مایه کیک وانیلی را با لیسک به صورت دورانی و چرخشی به یک سمت مخلوط می کنیم تا بافت آن یکدست شود. در ادامه فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار می دهیم، سپس اجازه می دهیم به طور کامل گرم شود.

مرحله ۶: چرب کردن قالب و ریختن مایه کیک

در این مرحله یک قالب مناسب انتخاب می کنیم، سپس کف قالب را با مقداری روغن مایع چرب می کنیم. در ادامه مایه کیک را درون قالب می ریزیم، سپس قالب را چند بار محکم روی سطح کار می کوبیم تا هوای اضافی بین مایه کیک از بین برود.

مرحله ۷: قرار دادن قالب در فر و پخت کیک

حالا در این مرحله قالب را در طبقه وسط فر قرار می دهیم، سپس اجازه می دهیم کیک به مدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه درون فر بماند تا کاملاً بپزد. پس از گذشت این زمان کیک را با خلال دندان یا سیخ چوبی تست می کنیم.

مرحله ۸: تست پخت کیک با خلال دندان

در این مرحله خلال دندان یا سیخ چوبی را درون کیک فرو می بریم، سپس خارج می کنیم، در صورتی که چیزی به خلال دندان یا سیخ چوبی نچسبیده بود کیک کاملاً پخته است، سپس آن را از فر خارج می کنیم.

مرحله ۹: خنک کردن و تزئین کیک

در نهایت اجازه می دهیم کیک در دمای محیط به طور کامل خنک شود، سپس از قالب خارج می کنیم و درون ظرف مورد نظرمون قرار می دهیم. در آخر برای تزئین مقداری پودر قند درون الک می ریزیم، سپس روی کیک الک می کنیم. نوش جان.