

دسر پنیر و توت فرنگی؛ دسری خوشمزه

13 شهریور 1404

دسرهای یکی از محبوب‌ترین و متنوع‌ترین خوراکی‌ها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوش‌طعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند.

دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آنها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند. دسر توت فرنگی یکی از انواع جذاب و خوشمزه دسرهای میوه‌ای است که به دلیل داشتن میوه توت فرنگی در ترکیباتش بسیار خوشبو و خوش طعم است.

دسر پنیر و توت فرنگی نوعی دسر ترکیبی پنیر و ژله‌ای است که به دلیل داشتن توت فرنگی در ترکیباتش بسیار خوشرنگ و خوشمزه است و می‌تواند برای پذیرایی در مهمانی‌ها یک انتخاب آسان و عالی باشد.

مواد لازم برای تهیه دسر پنیر و توت فرنگی

ژله توت فرنگی: ۲ بسته

خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم

پنیر ویلی یا ماسکارپونه: ۲۰۰ گرم

مینی بیسکویت پتی‌پور: ۱ بسته

شکر: نصف لیوان

توت فرنگی: ۱ لیوان

طرز تهیه دسر پنیر و توت فرنگی

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا پودر ژله را همراه با ۲ لیوان آب جوش مخلوط کنید و روی بخار کتری در حال جوش بگذارید تا به روش بن ماری کاملاً شفاف شود.

حالا ۱ لیوان از ژله حل شده را کنار بگذارید و باقی مانده را داخل پارچ غذاساز بریزید و پنیر خامه‌ای، خامه صبحانه، شکر و توت فرنگی را اضافه کنید و یک دقیقه دستگاه را روشن کنید تا مواد به صورت یکدست با هم مخلوط شوند.

حالا مینی بیسکویت پتی‌پور را اضافه کنید و با قاشق هم بزنید و مواد را داخل ظرف سرو مورد نظر بریزید. چند عدد توت فرنگی را برش بزنید و روی دسر بچینید و یک لیوان ژله باقی مانده را به آرامی روی دسر بریزید و ظرف دسر را به مدت ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد. در این مرحله دسر پنیر و توت فرنگی خوشمزه ما آماده سرو است، نوش جان.