

# طرز تهیه چیز کیک کدو تنبل

تهیه کیک و شیرینی در کنار خانواده یکی از تجربیاتی است که به امتحان کردنش می‌ارزد. خصوصا اگر این کیک و شیرینی با میوه‌های فصل و مورد علاقه اعضای خانواده تهیه شود.

تهیه کیک و شیرینی با کدو حلوایی از کارهایی است که شاید خیلی از ما آن را تجربه نکرده باشیم.

رنگ نارنجی و طعم بی نظیر این تنبل نارنجی اگر با آرد سفید و تخم مرغ و دیگر مواد مورد نیاز شیرینی مخلوط شود می‌تواند یک عصرانه به یاد ماندنی یا یک میان وعده لذیذ را برای اعضای خانواده به یادگار بگذارد.

## چیز کیک

تعداد : ۶ نفر

آماده‌سازی: ۴۵ دقیقه

پخت: یکساعت

## مواد لازم

بیسکویت: ساده ۲۵۰ گرم

کره: ۱۰۰ گرم

پوره کدو حلوایی: ۲۰۰ گرم

خامه صبحانه: ۱۲۰ گرم

پودر قند: ۶۰ گرم

پنیر خامه ای: ۵۰۰ گرم

وانیل: یک دوم قاشق چایخوری

خامه فرم گرفته: ۳۷۰ گرم

پودر ژلاتین: ۴ قاشق سوپخوری

آب سرد: یک چهارم پیمانه

رنگ خوراکی نارنجی: چند قطره

پودر زنجبیل: یک دوم قاشق چایخوری

پودر جوز هندی و پودر دارچین: یک دوم قاشق چایخوری

## طرز تهیه

۱. مخلوط پودر زنجبیل، جوز هندی و دارچین را بیسکویت‌های آسیاب شده، اضافه کنید. سپس کره آب شده را بیفزایید و هم بزنید تا یک دست شود.

۲. داخل قالب کمربندی کاغذر گذاشته و مواد را کم‌کم داخلش بریزید. سپس با گوشتکوب روی بیسکویت را فشار دهید تا پرس و سطح مواد یک دست شود. حالا قالب را داخل یخچال بگذارید.

۳. خامه فرم گرفته را ۷ تا ۱۰ دقیقه با همزن بزنید. ژلاتین را هم به روش بن ماری حل کنید.

۴. پوره کدو حلوایی و خامه صبحانه را مخلوط کرده و با دور کند همزن بزنید. سپس پودر قند الک شده و پنیر خامه‌ای را به مواد بیفزایید. در نهایت خامه فرم گرفته و کمی بعد ژلاتین را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود. سپس مایه را در ۴ کاسه همراه چهار رنگ متفاوت بریزید و آرام با قاشق بزنید.

۵. قالب را از یخچال بیرون بیاورید، اول رنگ تیره‌تر را روی بیسکویت بریزید و داخل یخچال بگذارید تا نیم‌بند شود. این کار را برای رنگ‌های بعدی هم تکرار کنید. سپس ۶ ساعت داخل یخچال بگذارید تا چیزک بگردد.

۶. در پایان قالب را باز کرده و چیز کیک کدو حلوایی را در ظرف قرار دهید و با خامه فرم گرفته روی آن ماسوره شکوفه بزنید یا با میوه‌های فصل تزئین کنید.

نکته: از برش‌های پخته شده کدو حلوایی که قالب زده اید می‌توانید برای تزئین کیک استفاده کنید.