

طرز تهیه ژله میان تهی

4 مهر 1404

ژله یکی از دسرهای پرتعداد و خوشرنگ است که همیشه در سفره‌های مهمانی جلوه‌ای خاص ایجاد می‌کند.

طرز تهیه ژله میان تهی به ظاهر پیچیده به نظر می‌رسد، اما اگر مراحل را به‌درستی دنبال کنید، خواهید دید که تهیه آن ساده و لذت‌بخش است. ژله میان تهی با فضای خالی در مرکز خود، ظاهر مجلسی و متفاوتی دارد و همین ویژگی باعث می‌شود مهمانان را شگفت‌زده کند.

طرز تهیه ژله میان تهی و مواد لازم برای آن

برای تهیه ژله میان تهی تنها به چند ماده ساده و در دسترس نیاز دارید. انتخاب طعم و رنگ ژله‌ها به سلیقه شما بستگی دارد، اما توصیه می‌شود از دو رنگ متضاد استفاده کنید تا یک ژله رنگارنگ داشته باشید.

مواد لازم

پودر ژله با طعم دلخواه (۲ بسته) : بهتر است از دو رنگ متفاوت استفاده کنید.
آب جوش (۲ لیوان) : برای حل کردن کامل پودر ژله.
آب سرد (۲ لیوان) : جهت خنک کردن ژله و آماده‌سازی برای لایه‌ریزی.
ظرف یا لیوان شیشه‌ای: برای شکل‌دهی زیباتر ژله.
سلفون: برای پوشاندن ظرف و ایجاد فضای خالی در ژله.

جایگزین‌ها و گزینه‌های اضافی

می‌توانید به‌جای بخشی از آب سرد از شیر استفاده کنید تا ژله بافتی مات و خاص پیدا کند.
استفاده از میوه‌های خرد شده مانند توت‌فرنگی، کیوی یا موز جلوه ژله را جذاب‌تر می‌کند.
خامه فرم گرفته یا شکلات رنده‌شده هم برای تزئین روی ژله مناسب هستند.

مراحل تهیه ژله میان تهی به‌صورت مرحله‌به‌مرحله

۱. تهیه لایه اول

یک بسته پودر ژله را در یک لیوان آب جوش بریزید و هم بزنید تا کاملاً حل شود.
سپس نصف لیوان آب سرد به آن اضافه کنید و دوباره مخلوط کنید.
ژله آماده‌شده را در ظرف یا لیوان شیشه‌ای بریزید و در یخچال قرار دهید تا سفت شود.

۲. آماده‌سازی لایه دوم

بسته دوم ژله را نیز به همین روش آماده کنید و اجازه دهید کمی خنک شود. زمانی که لایه اول کاملاً سفت شد، ژله دوم را به آرامی روی آن بریزید. مراقب باشید وسط ظرف خالی بماند تا میان تهی ایجاد شود.

۳. ایجاد میان تهی

روی ظرف را با سلفون بپوشانید و مطمئن شوید که هیچ منفذی باقی نمانده است. ظرف را به آرامی برگردانید تا ژله دوم به دیوارها بچسبد و مرکز آن خالی بماند. دوباره ظرف را در یخچال قرار دهید تا ژله دوم کاملاً ببندد.

۴. خارج کردن و سرو

بعد از بستن کامل ژله، ظرف را به حالت عادی برگردانید. برای جدا کردن ژله، ظرف را چند ثانیه در آب گرم قرار دهید و سپس ژله را به آرامی خارج کنید.