

طرز تهیه کیک وانیلی

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، ابتدا تخم مرغ، شکر و وانیل را در یک کاسه مخلوط کرده و با همزن برقی مخلوط می کنیم تا کشدار شود. سپس روغن مایع و شیر را اضافه می کنیم. آرد و بکینگ پودر را درون کاسه ای دیگر مخلوط کرده و روی مخلوط تخم مرغ الک می کنیم. مایه کیک را با لیسک یکدست می کنیم،

فر را گرم می کنیم و مایه را در یک قالب چرب شده می ریزیم. کیک را ۴۰ تا ۵۰ دقیقه در فر می پزیم، سپس با خلال دندان تست می کنیم و اگر پخته شد از فر خارج می کنیم. پس از خنک شدن، کیک را از قالب خارج کرده و با پودر قند تزئین می کنیم.

مواد لازم کیک وانیلی

تخم مرغ	۳ عدد
آرد	۲ و نیم لیوان
شکر	۱ لیوان
شیر	۱ لیوان
روغن مایع	$\frac{1}{2}$ پیمانه
بکینگ پودر	۱ قاشق غذاخوری
وانیل	۱ قاشق مربا خوری

طرز تهیه کیک وانیلی

مرحله اول

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

مرحله دوم

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 سوم

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 چهارم

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.

مرحله پنجم

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 ششم

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 هفتم

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 هشتم

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 نهم

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.