

موس زردآلو ، دسر فرانسوی محبوب با بافتی نرم و دلپذیر

3 تیر 1405

اگر به دنبال یک دسر خنک، سبک و متفاوت برای روزهای گرم هستید، موس زردآلو انتخابی ایده‌آل است.

این دسر محبوب با ترکیب زردآلوی تازه و خامه، در مدت کوتاهی آماده می‌شود و طعمی فراموش‌نشدنی دارد.

موس زردآلو یک دسر فرانسوی محبوب با بافتی نرم، لطیف و ابریشمی است که از ترکیب پوره زردآلو، خامه و ژلاتین آماده می‌شود. این دسر خنک و خوش‌طعم به دلیل عطر دلپذیر و طعم شیرین و ملایم زردآلو، یکی از بهترین انتخاب‌ها برای روزهای گرم تابستان است.

مواد لازم برای موس زردآلو برای ۴ نفر

زردآلوی رسیده ۵۰۰ گرم
خامه صبحانه یا خامه فرم گرفته ۲۰۰ گرم
شکر ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری
پودر ژلاتین ۱ قاشق غذاخوری
آب سرد ۳ قاشق غذاخوری
وانیل ¼ قاشق غذاخوری
برش زردآلو یا برگ نعناع برای تزیین

طرز تهیه

موس زردآلو یکی از خوشمزه‌ترین دسرهای تابستانی است که با بافتی نرم و طعمی دلپذیر، می‌تواند زینت‌بخش مهمانی‌ها و دورهمی‌های خانوادگی باشد. این دسر فرانسوی با چند ماده اولیه ساده آماده می‌شود و در کنار طعم بی‌نظیر، شما را از خواص زردآلو نیز بهره‌مند می‌کند.

مرحله اول: زردآلوها را بپزید

زردآلوها را بشویید، هسته آن‌ها را جدا کنید و همراه با شکر داخل قابلمه بریزید. ۵ تا ۷ دقیقه روی حرارت ملایم بپزید تا نرم شوند.

مرحله دوم: زردآلوها را پوره کنید

پس از خنک شدن، زردآلوهایی پخته را داخل مخلوط‌کن یا غذاساز بریزید و کاملاً پوره کنید تا مخلوطی یکدست شوند.

مرحله سوم: ژلاتین را آماده کنید

پودر ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و چند دقیقه صبر کنید تا اسفنجی شود. سپس آن را به روش بن‌ماری روی بخار آب حل کنید تا شفاف شود.

مرحله چهارم: مواد را مخلوط کنید

ژلاتین حل‌شده را به پوره زردآلو اضافه کرده و خوب هم بزنید. سپس وانیل و خامه را اضافه کنید و مواد را به آرامی مخلوط کنید تا یکدست شوند.

مرحله پنجم: به موس استراحت دهید

مخلوط آماده شده را در لیوان یا ظرف سرو بریزید و حداقل ۲ ساعت در یخچال قرار دهید تا موس خودش را بگیرد و بافت آن لطیف شود.

مرحله ششم: موس را تزیین و سرو کنید

پس از آماده شدن، موس را با برش‌های زردآلو، نعناع تازه یا کمی خامه تزیین کرده و سرو کنید.