

دسر شانامو؛ دسر میوه‌ای خنک برای روزهای گرم تابستان

29 تیر 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 شانامو نوعی دسر ژله‌ای بسیار خوشمزه و خاص است که دستور تهیه آسانی دارد و برای پذیرایی در مهمانی‌ها یک انتخاب مناسب است. اگر دوست دارید این دسر خوشمزه را در منزل تهیه کنید.

مواد لازم

پنیر خامه‌ای: ۲۰۰ گرم

بستنی وانیلی: ۱ لیوان

شیرعسلی: نصف یک قوطی

خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم

پودر ژله توت فرنگی: ۱ بسته

پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه دسر شانامو

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا پودر ژله توت فرنگی را با یک لیوان آب جوش حل کنید و روی بخار کتری در حال جوش بگذارید تا شفاف شود، سپس ظرف ژله را از روی بخار بردارید و ۱۰ دقیقه زمان بدهید تا از حرارت بیفتد، سپس ۱ لیوان بستنی وانیلی آب شده را به آن اضافه کنید و با همزن برقی ۱ دقیقه هم بزنید تا به صورت یکنواخت با هم مخلوط شوند. ژله را داخل قالب مستطیلی ساده بریزید و توی یخچال بگذارید تا ژله کاملاً ببندد.

در مرحله بعد پودر ژلاتین را با ۳ قاشق غذاخوری آب سرد مخلوط کنید و روی بخار کتری در حال جوش بگذارید تا به روش بن ماری حل شود. پنیر خامه‌ای، خامه صبحانه و شیرعسلی را داخل یک کاسه بریزید و هم بزنید، سپس پودر ژلاتین حل شده را به آن اضافه کنید و هم بزنید. وقتی ژله توت

فرنگی کاملاً بست، آن را به صورت مکعبی برش بزنید و مکعب‌های ژله‌ای را به ترکیب بالا اضافه کنید و هم بزنید. حالا مواد دسر را داخل قالب بریزید و به مدت ۶ تا ۷ ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد.

برای خارج کردن دسر از قالب باید آن را از یخچال خارج کنید و بگذارید ۵ دقیقه بیرون بماند تا سرمای یخچال را از دست بدهد؛ سپس یک چاقوی نوک تیز و باریک را دور تا دور لبه قالب بگردانید تا دسر از قالب جدا شود. اگر قالب شما سیلیکونی باشد، دسر به راحتی و بدون نیاز به آب جوش در ظرف برمی‌گردد. بقیه قالب‌ها را باید داخل یک کاسه آب جوش بگذارید و یک دقیقه صبر کنید. اگر قالب شما فلزی باشد، دسر خیلی زودتر از یک دقیقه از قالب جدا می‌شود، درحالی که قالب‌های پلاستیکی و چدنی به مدت زمان بیشتری نیاز دارند. حواستان باشد که قالب را بیش از اندازه داخل آب جوش نگه ندارید؛ زیرا در این صورت دسر آب می‌اندازد و هنگام برگرداندن ظاهر خوبی نخواهد داشت؛ بنابراین به محض اینکه احساس کردید دسر از قالب جدا شده است، آن را داخل ظرف سرو مورد نظر برگردانید و به دلخواه تزیین کنید. این دسر به دلیل داشتن خامه به راحتی از قالب جدا می‌شود.

برای تزیین می‌توانید از توت فرنگی خرد شده و شکلات استفاده کنید.

نوش جان.