طرز تهیه «چیزکیک اسفناج»

20 دی 1403

چیزکیک اسفناج بافت لطیف، طعم متفاوت و رنگ جذابی دارد و با مواد اولیه در دسترس در خانه قابل تهیه است.

نام غذا: چیزکیک اسفناج

آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

پخت: یک ساعت

تعداد: ۶ نفر

مواد لازم:

تخم مرغ: ۳ عدد

شکر: یک و نیم لیوان

روغن مایع: نصف لیوان

بیکینگ پودر: ۲ قاشق چای‌خوری

شیر: نصف لیوان

پوره اسفناج: نصف لیوان

آرد: ۲ لیوان

وانیل: نوک قاشق چایخوری

پودر هل: یک قاشق چایخوری

پنیر خامه‌ای: یک لیوان

پودر نارگیل: نصف لیوان

شیر عسلی: ۳ قاشق غذاخوری

پودر قند: ۳ قاشق غذاخوری

پودر ژلاتین: ۲ قاشق چایخوری

خامه صبحانه: ۲۰۰گرم

طرز تهیه:

۱. تخم‌مرغ، شکر و وانیل را با همزن بزنید تا سفید و کشدار شود. اسفناج و شیر را در مخلوطکن ترکیب و همراه روغن به این ترکیب اضافه کنید.

۲. آرد و بیکینگ پودر را به مواد اضافه کنید و مایه کیک را در قالب مناسب، ۴۵ دقیقه در فر ۱۸۰ درجه بپزید.

۳. ژلاتین را به روش بنماری ذوب کنید. پنیر خامه‌ای و خامه را همراه شیر عسلی و پودر قند خوب ترکیب کنید.

۴. پودر نارگیل را اضافه کنید و مواد را آنقدر هم بزنید تا یکدست شود.

۵. در قالب مناسب، لایه پنیری را روی لایه کیکی بریزید و فرم دهید. روی قالب را با سلفون بپوشانید و کیک را برای ۵ ساعت در یخچال قرار دهید.

نکته: ساقه اسفناج را جدا کنید؛ چراکه ممکن است باعث ایجاد طعم تلخی در کیک شود.