طرز تهیه کیک زردآلو

13 مرداد 1402

یک زردآلو یکی از انواع کیک‌های خوشمزه و لذیذ است که خیلی راحت و سریع درست می‌شود و بافتی اسفنجی و سبک و نرم دارد، این کیک خوش طعم را می‌توان به عنوان یک میان وعده سالم و مقوی و یا یک دسر شیک برای پذیرایی استفاده کرد.

مواد لازم کیک زردآلو	
آرد	۲ پیمانه
تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱ پیمانه
روغن	نصف پیمانه
ماست	۴/۳ پیمانه
کره	۵۰ گرم
بکینگ پودر	۱ قاشق غذا خوری
وانیل	۲/۱ قاشق چای خوری
زرد آلو	به مقدار لازم

طرز تهیه کیک زردآلو

مرحله ۱: آماده‌سازی قالب و تهیه مخلوط اولیه

برای طرز تهیه کیک زردآلو ابتدا قالب با سایز ۲۰ در ۲۳ سانتی‌متر را با کره چرب کنید و مقداری آرد داخل آن بپاشید و سپس قالب را در فریزر قرار دهید سپس کره را داخل یک ظرف بریزید و روغن مایع را به آن اضافه کنید و با همزن برقی هم بزنید تا با هم مخلوط شوند.

مرحله ۲: اضافه کردن شکر و تخم مرغ به مخلوط

سپس شکر را به مخلوط مواد اضافه کنید و با همزن برقی به مدت ۵ دقیقه هم بزنید تا شکر کاملاً حل شود و بافت یکدست و کرم رنگی تشکیل شود، بعد تخم مرغ‌ها را یکی یکی به مخلوط مواد اضافه کنید و هم بزنید تا از لختگی خارج و یکدست شوند.

مرحله ۳: اضافه کردن وانیل و ماست به مخلوط

بعد وانیل را به مخلوط مواد اضافه کنید و مخلوط را به مدت ۵ دقیقه هم بزنید تا عطر وانیل در مواد پخش شود و بوی زهم تخم مرغ‌ها را بگیرد سپس ماست را که به دمای محیط رسیده به مخلوط مواد اضافه کنید و به اندازه‌ای که با هم مخلوط شوند هم بزنید.

مرحله ۴: الک کردن آرد و ترکیب آن با مخلوط اصلی

سپس آرد را الک کنید تا بافت آن سبک و یکدست شود و بعد بکینگ پودر را به آن اضافه کنید و خوب با هم ترکیب کنید بعد دوباره ترکیب آرد را الک کنید تا یکدست شود و سپس کم کم به مخلوط مواد اضافه کنید و با لیسک هم بزنید تا مخلوط شوند.

مرحله ۵: ریختن مخلوط در قالب و تزیین با زردآلو

بعد قالب کیک را از داخل یخچال بیرون بیاورید و مخلوط مواد را داخل آن بریزید و سپس آلوها را که از قبل تمیز شسته‌اید و خشک شده‌اند از وسط نصف کنید و هسته آنها را بیرون بیاورید و روی مایع کیک به شکل دلخواه و مقدار مناسب بچینید.

مرحله ۶: تزیین با بادام و آماده‌سازی برای پخت

زردآلوها را به طوری روی کیک بچینید که قسمت گوشتی آن رو به بالا باشد تا در مایع کیک ته نشین نشوند و سپس چند بادام هم به دلخواه و سلیقه خودتان روی مایه کیک بچینید و بعد قالب کیک را در فر که از ۱۰ دقیقه قبل گرم شده است قرار دهید.

مرحله ۷: تنظیم دمای فر و پخت کیک

سپس دمای فر را روی ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید و اجازه دهید تا کیک به مدت تقریباً ۴۰ دقیقه در فر بپزد و سطح آن طلایی رنگ شود مدت زمان پخت بستگی به سایز قالب و دمای فر دارد و ممکن است مقداری کمتر و یا بیشتر لازم باشد.

مرحله ۸: کنترل پخت کیک و تست پخت

در ۳۰ دقیقه اول در فر را باز نکنید تا پف کیک از بین نرود و بعد از آن با یک سیخ چوبی تست کنید به طوری که سیخ چوبی را داخل کیک فرو کنید و بیرون بیاورید اگر از مواد کیک چیزی به آن نچسبیده بود یعنی کیک آماده و خوب پخته است.

مرحله ۹: خارج کردن کیک از فر و قالب

سپس قالب را از فر بیرون بیاورید و در دمای محیط قرار دهید تا کیک سرد شود و بعد با یک چاقو لبه‌های کیک را از قالب جدا کنید و آن را به آرامی از داخل قالب بیرون بیاورید تا کیک پودر نشود و سپس آن را در ظرف دیگری قرار دهید.

مرحله ۱۰: تزیین نهایی و سرو کیک

بعد به دلخواه و سلیقه خودتان مقداری عسل یا شکلات ذوب شده روی کیک بریزید و پخش کنید و سپس با پودر پسته و مغز گردو خرد شده و یا چند برش حلقه‌ای زردآلو روی کیک را تزئین کنید و سپس کیک را در شکل و اندازه دلخواه برش بزنید. بعد یک برش از کیک زردآلو را داخل ظرف مناسب قرار دهید و این دسر خوش طعم و شیک را همراه با چای خوش عطر برای پذیرایی و مهمانی‌ها سرو کنید.