

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 تزئین 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: تزئین 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



مرکز مشاوره
حال خوب
دکتر کبری درویش پیشه
قزوین، خیابان شهید بابایی مقابل
دادگستری قزوین
ازدواج، خانواده، تحصیلی
با ما در تماس باشید
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸
۰۲۸۳۳۶۷۲۷۵۰

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: تزئین نهایی و سرو کیک

بعد به دلخواه و سلیقه خودتان مقداری عسل یا شکلات نوب 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.