کیک برگردان انبه

17 مرداد 1405

کیک برگردان انبه با ترکیب انبه تازه، کارامل و کیکی نرم و مرطوب، یکی از خوش‌رنگ‌ترین انتخاب‌ها برای پذیرایی تابستانی است؛ دسری که با یک برگرداندن ساده، لایه طلایی و براق میوه روی آن قرار می‌گیرد و ظاهرش اشتهابرانگیزتر می‌شود.

مواد لازم برای کیک برگردان انبه

تخم‌مرغ: ۳ عدد
آرد سفید قنادی: ۱۳۵ گرم
شکر: ۱۳۰ گرم
روغن مایع: ۶۰ گرم
شیر: ۴۵ گرم
بکینگ‌پودر: ۸ گرم، معادل ۲ قاشق چای‌خوری
وانیل مایع: ۱ قاشق چای‌خوری
نمک: ۱ پنس
انبه: ۲ تا ۳ عدد متوسط
مواد لازم برای کارامل
شکر: ۷۵ گرم
آب سرد: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه کیک برگردان انبه

برای آماده کردن لایه کاراملی، ابتدا شکر و آب سرد را داخل یک ماهیتابه بریزید و با لیسک هم بزنید تا شکر کاملاً حل شود.

حرارت را کم کنید و اجازه دهید شکر به‌آرامی بجوشد و تغییر رنگ بدهد. وقتی رنگ شکر کاملاً کاراملی شد، اجاق گاز را خاموش کنید.

کف و دیواره‌های قالب را به‌خوبی چرب کنید و سپس کارامل را کف قالب بریزید.

انبه‌ها را پوست بگیرید و برش بزنید. برش‌ها نباید خیلی ضخیم باشند؛ زیرا ممکن است به کیک حالت خمیری بدهند.

برش‌های انبه را روی لایه کاراملی و کنار هم بچینید تا کف قالب کاملاً پوشانده شود.

برای درست کردن مایه کیک، تخم‌مرغ‌ها را همراه با وانیل و شکر داخل یک کاسه مناسب بریزید و با

دور تند همزن برقی بزنید تا کرم‌رنگ و کشدار شود.

حالا شیر را اضافه کنید و ۳۰ ثانیه هم بزنید. سپس روغن را اضافه کنید و ۳۰ ثانیه دیگر هم بزنید.

همزن را کنار بگذارید. ترکیب آرد و بکینگ‌پودر را با الک به مایه کیک اضافه کنید و با لیسک، از یک جهت هم بزنید تا مواد یکدست شوند.

مایه کیک را داخل قالب و روی لایه کارامل و انبه بریزید.

قالب را داخل فر ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد که از قبل گرم کرده‌اید، به مدت حدود ۴۵ دقیقه قرار دهید تا کیک بپزد.

بعد از پخت، قالب را از فر خارج کنید و ۱۰ دقیقه صبر کنید تا کمی از حرارت بیفتد. سپس قالب را داخل ظرف سرو برگردانید تا کیک جدا شود.

توجه داشته باشید اگر قالب بیش از اندازه سرد شود، کارامل خنک می‌شود و به کف قالب می‌چسبد؛ بنابراین تا زمانی که قالب هنوز حرارت دارد، کیک را برگردانید.