

کیک شیر خرمای؛ انتخابی عالی برای عصرانه پاییزی

3 مهر 1405

کیک شیر خرمای یکی از کیک های محبوب خانگی است که با طعم طبیعی و شیرینی ملایم، جایگاه ویژه ای در سفره های ایرانی دارد.

استفاده از شیر خرمای در این کیک، علاوه بر ایجاد عطر و رنگ دلنشین، به بافت آن رطوبت و نرمی قابل توجهی می بخشد. اگر به دنبال یک کیک خرمایی خانگی برای صبحانه، عصرانه یا پذیرایی هستید، این دستور پخت می تواند گزینه ای مناسب و کاربردی باشد.

مواد لازم

برای تهیه این کیک، مواد اولیه زیر را با اندازه های مشخص آماده کنید تا نسبت ترکیبات و بافت نهایی کیک متعادل باشد:

آرد: دو و نیم پیمانه
تخم مرغ: چهار عدد
بکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری
شکر: سه چهارم پیمانه
وانیل شکری: یک قاشق چای خوری
روغن مایع: سه چهارم پیمانه
شیر خرمای: نصف پیمانه
آب جوش: نصف پیمانه

طرز تهیه کیک شیر خرمای

طرز تهیه

کیک شیر خرمای تنها یک کیک ساده نیست؛ ترکیبی از طعم، عطر و ارزش غذایی است.

مرحله اول: آماده کردن سفیده های تخم مرغ

تخم مرغ ها را بشکنید و زرده ها را از سفیده ها جدا کنید. سفیده ها را داخل کاسه ای تمیز و بدون چربی بریزید. با دور تند همزن شروع به هم زدن کنید. وقتی حجم سفیده ها بیشتر شد، نیمی از شکر را به تدریج به آن اضافه کنید. هم زدن را تا زمانی ادامه دهید که سفیده ها حالت حجیم و نسبتاً سفت پیدا کنند.

این مرحله نقش مهمی در ایجاد بافت سبک و پف مناسب کیک دارد. اگر سفیده ها خوب فرم نگیرند، کیک ممکن است سنگین تر شود. بنابراین دقت کنید که کاسه و پره های همزن کاملاً تمیز و خشک باشند.

مرحله دوم: آماده کردن زرده تخم مرغ

زرده ها را در ظرف دیگری بریزید و وانیل و باقی مانده شکر را به آن اضافه کنید. مواد را با همزن بزنید تا رنگ زرده ها روشن تر شود و ترکیب حالت کرمی پیدا کند. هم زدن مناسب زرده و شکر باعث می شود مواد در ادامه بهتر با یکدیگر ترکیب شوند و مایه کیک یکدست تر شود.

مرحله سوم: ترکیب شیر خرمای با مواد مایع

شیره خرما را داخل ظرف مناسبی بریزید و آب جوش را به آن اضافه کنید. مواد را هم بزنید تا شیره و آب کاملاً ترکیب شوند و حالت یکنواخت تری پیدا کنند. سپس روغن مایع را به این ترکیب اضافه کنید و هم بزنید تا مخلوط شود. ترکیب شیر خرمای و مواد مایع، بخش مهمی از طعم و رطوبت کیک را ایجاد می کند.

مرحله چهارم: افزودن آرد به مایه کیک



مخلوط آرد و بکینگ پودر را یک باره داخل مواد نریزید؛ آن را در سه مرحله اضافه کنید. برای مخلوط کردن آرد از لیسک استفاده کنید و مواد را با حرکت های آرام ترکیب کنید. هم زدن شدید در این مرحله می تواند هوای ایجاد شده در مواد را کاهش دهد و روی پف کیک اثر بگذارد. هر بار که آرد تقریباً در مواد حل شد، مقدار بعدی را اضافه کنید.

مرحله پنجم: اضافه کردن سفیده ها

سفیده های فرم گرفته را نیز در سه مرحله به مایه کیک اضافه کنید تا حجم آن حفظ شود. با استفاده از لیسک، مواد را از یک سمت و به شکل دورانی با یکدیگر ترکیب کنید. حرکت لیسک باید آرام باشد تا ساختار هوایی سفیده ها تا حد امکان حفظ شود. این کار را تا زمانی ادامه دهید که سفیده در تمام قسمت های مایه پخش شود.

مرحله ششم: ریختن مایه در قالب

پس از آماده شدن مایه، آن را داخل قالبی که از قبل چرب و آردپاشی کرده اید بریزید. سطح مایه را با لیسک کمی صاف کنید تا ضخامت آن در قسمت های مختلف تقریباً یکسان باشد. قالب را در طبقه مناسب فر که از قبل گرم شده قرار دهید و دما را روی ۱۸۰ درجه نگه دارید.

مرحله هفتم: پخت کیک شیر خرم

زمان پخت این کیک بسته به اندازه و جنس قالب و عملکرد فر می تواند متفاوت باشد. کیک شیر خرم معمولاً حدود ۴۵ تا ۶۰ دقیقه برای پخت نیاز دارد. برای اطمینان از پخت کامل، می توانید پس از گذشت ۴۵ دقیقه، یک خلال دندان یا سیخ چوبی در مرکز کیک فرو کنید. اگر خلال دندان تمیز بیرون آمد، کیک آماده است.

در طول پخت، از باز کردن مکرر درب فر خودداری کنید. باز کردن زودهنگام درب فر می تواند باعث افت دما و خوابیدن کیک شود. اگر روی سطح کیک زودتر از موعد رنگ گرفت، می توانید آن را با یک لایه فویل آلومینیومی بپوشانید تا نسوزد.

مرحله هشتم: خنک کردن و خارج کردن کیک

پس از اتمام پخت، قالب را از فر خارج کنید و اجازه دهید حدود پنج دقیقه در همان حالت باقی بماند. سپس کیک را از قالب جدا کنید و روی توری سیمی قرار دهید تا جریان هوا به اطراف آن برسد و کاملاً خنک شود. اگر کیک را در حالی که گرم است برش بزنید، ممکن است خرد شود یا بافت آن به هم بریزد.