

طرز تهیه کیک زنبوری

2 دی 1404

کیک‌ها از جمله دسرهای و عصرانه‌های خوشمزه و دلپذیر در سراسر دنیا هستند که در انواع میوه‌ای، خامه‌ای، شکلاتی، پنیری و... تهیه می‌شوند که هر کدام طرفداران خاص خود را دارند.

اگر سری به قنادی‌ها بزنید با دنیای متنوعی از کیک‌های میوه‌ای، شکلاتی، کیک تولد، چیز کیک، انواع پای و... روبه رو می‌شوید که انتخاب میان آنها بسیار سخت است.

کیک زنبوری نوعی کیک کلاسیک آلمانی است که از سه لایه کیک، کرم وانیلی و رویه بادامی تشکیل شده است و بسیار لطیف و خوشمزه است.

مواد لازم

تخم مرغ: ۴ عدد
شکر: ۱ پیمانه سرخالی
روغن مایع: نصف پیمانه
آرد سفید قنادی: یک و یک دوم پیمانه
نشاسته ذرت: ۲ قاشق غذاخوری
وانیل شکری: ۵ گرم
بکینگ پودر: ۱۰ گرم
آب داغ: ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم وانیلی

پودر پودینگ وانیلی: ۲ بسته
شکر: نصف پیمانه
شیر: ۷۰۰ میلی لیتر
خامه قنادی: ۴۰۰ گرم

مواد لازم برای لایه رویی بادامی

کره: ۵۰ گرم
پرک بادام: یک و یک دوم پیمانه
شکر: نصف پیمانه
عسل: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا تخم مرغ و شکر را همراه با وانیل داخل کاسه مناسب بریزید و با دور تند همزن برقی به مدت ۵ دقیقه هم بزنید تا کرم رنگ و پفکی شود.

آب داغ را در حین هم زدن کم کم اضافه کنید.

در مرحله بعد روغن را اضافه کنید و سی ثانیه هم بزنید.

آرد، نشاسته ذرت و بکینگ پودر را با هم مخلوط کنید و با الک کم کم به مواد کیک اضافه کنید.

کف قالب ۲۳ سانتی کاغذ روغنی پهن کنید و مایه کیک را داخل قالب بریزید و داخل فر ۱۸۰ درجه به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه قرار دهید تا کیک بپزد و روی آن طلایی شود.

در این فاصله رویه بادامی را درست کنید.

برای درست کردن رویه بادامی کره را داخل ماهی تابه بریزید تا آب شود، سپس خلال بادام، شکر و عسل را اضافه کنید و روی حرارت ملایم تفت دهید تا طلایی رنگ شود.

بعد از اینکه کیک طلایی شد، آن را از فر خارج کنید و رویه بادامی را روی کیک پخش کنید و دوباره کیک را به مدت ۳ الی ۴ دقیقه داخل فر بگذارید.

بعد از این مدت زمان قالب را از فر خارج کنید و اجازه دهید کیک خنک شود، سپس کیک را از قالب جدا کنید.

برای درست کردن کرم وانیلی پودر پودینگ، شکر و شیر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا غلیظ شود، سپس کنار بگذارید تا خنک شود.

حالا خامه قنادی فرم گرفته را به کرم اضافه کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شود.

بعد از اینکه کیک کاملاً خنک شد، کیک را از وسط برش بزنید طوری که به دو دایره جداگانه تقسیم شود.

لایه رویی که بادامی است را کنار بگذارید.

کرم وانیلی را روی لایه اول کیک بریزید و با کاردک پخش کنید، سپس لایه بادامی را روی سطح کرمی بگذارید.

کیک را به مدت دو تا سه ساعت داخل یخچال بگذارید تا استراحت کند، سپس آماده سرو است، نوش جان.