



۵۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه یک شکلاتی

بیاشمعاروفوت کن

برای یک تولد حتما نباید سراغ فوندانت یا کیک های خامه کشی رفت. کیک های آماده هم اگرچه کار را آسان تر می کند ولی اهلش می دانند پختن

یک خودش بسیار لذت بخش است، البته به شرطی که نتیجه کار هم راضی کننده باشد.

اگر می خواهید خودتان دست به کار شوید و در خانه کیک درست کنید بهتر است از کیک های ساده و خوشمزه شروع کنید. کیک که در ادامه دستور آن را آورده ایم به امکانات خاصی نیاز ندارد و با همین مواد ساده ای که در سوپرمارکت های اطراف خانه است به راحتی درست می شود.



مواد اولیه برای ۴ نفر

- | | | |
|-------------------|------------------------------------|-----------------------|
| ۱ عدد تخم مرغ | ۵ پیمانه آرد | مواد گاناش: |
| ۲ یک پیمانه شکر | ۶ نصف پیمانه پودر کاکائو | ۱ ۲۵۰ گرم خامه صبحانه |
| ۳ نصف پیمانه روغن | ۷ یک پیمانه پودر یک قاشق مربا خوری | ۲ ۲۵۰ گرم شکلات |
| ۴ نصف پیمانه شیر | ۸ وانیل به مقدار دلخواه | ۳ یک قاشق غذاخوری کره |

نکات آشپزی

برای پختن این کیک لزوما نیازی به فر ندارید. اگر اجاق گازتان بدون فر است می توانید این کیک را به راحتی روی اجاق گاز هم درست کنید.

راهنمای پخت

تخم مرغ ها نباید سرد باشند. صبر کنید تا به دمای محیط برسند. بعد آنها را با شکر و وانیل حدود شش تا هفت دقیقه هم می زنیم تا کرمی و کشدار شوند. بعد شیر و روغن را اضافه می کنیم و در این حد که مواد با هم مخلوط شوند، هم می زنیم. حالا نوبت اضافه کردن بقیه مواد است که طی دو مرحله با الکت کردن این کار را انجام می دهیم و با الیسک مخلوط می کنیم و در قالب می ریزیم. دمای فر را روی ۱۸۰ درجه تنظیم کنیم و اجازه بدهید کیک حدود ۳۵ تا ۴۰ دقیقه در فر بماند.

تا وقتی کیک درست شود، می توانیم برویم سراغ گاناش. گاناش همان روکش شکلاتی روی کیک است که باعث زیبایی و خوشمزه تر شدن کیک می شود. برای تهیه گاناش، خامه صبحانه را گرم می کنیم در حدی که بتواند شکلات ها را درون خودش حل کند. آن را از روی شعله برمی داریم و شکلات و کره را اضافه می کنیم. اگر شکلات های تان را از قبل به قطعات کوچک تر خرد کرده باشید، کارتان سریع تر پیش می رود. وقتی گاناش یکدست شد به ظرف دیگری انتقال می دهیم و در یخچال می گذاریم تا کمی خنک و غلیظ شود. بعد به دلخواه کیک را با آن تزئین می کنیم. بعد از پختن کیک و زمانی که دیگر داغ نبوده آن را با چاقو از عرض به دو قسمت مساوی تقسیم می کنیم. با کمک یک فرچه بین لایه ها را کمی شیر می زنیم سپس مقداری از گاناش را بین دو لایه می گذاریم. اگر کیف و ماسوره دارید می توانید روی لایه بالایی را با گاناش تزئین کنید. اگر هم این وسایل را نداشتید گاناش را خیلی ساده روی لایه اول بریزید. می توانید دور کیک را هم با گاناش بپوشانید. یا مثلاً روی کیک را با بیسکویت، میوه یا تکه های شکلات تزئین کنید. در نهایت هم برای زیباتر شدن کار می توانید کمی پودر کاکائو روی کیک الک کنید.

آراستگی پوشش کارمندان خود را به ما بسپارید

پوشاک فرم

اولین ارائه دهنده تخصصی پوشاک ادارات



آدرس فروشگاه: تقاطع خیابان ولیعصر و طالقانی، مجتمع تجاری نور تهران، طبقه سوم تجاری، شماره ۹۰۶۷

تلفن: ۰۲۱-۸۸۲۲۶۰۳۵ همراه: ۰۹۱۲۷۰۱۵۱۲۲

@form1

manto_uniform

www.form1.ir

formiran@yahoo.com

کارت خودرو سمنند تیپ ۷ SEXU7 مدل ۱۳۹۳، به رنگ سفید روغنی، شماره انتظامی 124K0534012، شماره موتور ۸۷۵۳۶۸-۶۷، ایران ۶۷-۸۷۵۳۶۸-۶۷، شماره شاسی NAACN1CW1EF236754، به نام آرش رضائی برزانی مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

کارت هوشمند ناوگان به شماره ۲۴۴۱۶۷۷ متعلق به خودرو اتوبوس بیابانی اسکاتیا عقاب ۴۲۱۲ مارال، مدل ۱۳۹۰ به رنگ زرد مشکی روغنی، شماره انتظامی ایران ۴۳-۸۱۴۶۴۴، شماره موتور 6638876، شماره شاسی NCOCB12A5B1872576، مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

برگ سبز خودرو پراید ۱۳۱SE، مدل ۱۳۹۴، به رنگ سفید روغنی، شماره انتظامی ایران ۴۹-۴۲۵ ب ۱۴، شماره موتور 5289034، شماره شاسی NAS411100E117416، به نام علی یار زارعی مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

شماره تلفن های پخش ۴۹۱۰۵۰۰۰ ۲۳۰۰۴۰۳۲ امور آگهی های روزنامه جام جم

برگ سبز سواری پراید تیپ ۱۳۱SE، مدل ۹۹، شماره موتور M136435670، شماره شاسی NAS411100L1176551 و شماره پلاک ایران ۹۳-۸۸۸ ۷۲ متعلق به ذبیح اله مومنی فر مفقود و از درجه اعتبار ساقط است.

سند کمپانی خودرو سمنند LX-EF7-1700 مدل ۱۳۹۰ به رنگ سفید روغنی شماره انتظامی ایران ۱۳-۳۷۹ ج ۴۸، شماره موتور 14790012871، شماره شاسی NAACJ1JC2BF291332، به نام سارا ضیاءالملکی مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.