



فصل سیزدهم

انواع دسرها

«صفحات ۱۹۰-۱۸۱»

کرم شکلات

مواد لازم:

۱ لیوان	۱- شیر
۴ قاشق غذاخوری	۲- کاکائو
۱ لیوان	۳- شکر

طرز تهیه:

شکر و شیر و کاکائو را مخلوط کرده و روی آتش گذاشته و هم می‌زنیم تا مایه جوش بیاید و کمی غلیظ شود. سپس مایه را از روی آتش برداشته و بعد از سرد شدن با خلال بادام تفت داده شده مخلوط می‌کنیم. این کرم زوی شیرینی و کیک قابل استفاده می‌باشد.

موز با شربت کرم شکلات

طرز تهیه:

کرم شکلات را آماده نموده، سپس موز را از طول به دو نیم کرده و در ظرف می‌چینیم و روی آن را کرم شکلات می‌ریزیم. این نوع کرم شکلات با حلقه‌های نازک موز، برای تزئین روی کیک نیز مناسب می‌باشد.

دسر کدو حلوائی با مغز گردو

(برای ۶ الی ۸ نفر)

مواد لازم:

۲ کیلو	۱- کدو حلوائی
--------	---------------

بنیه سیب

طرز تهیه:

سیب‌های درشت و سفت را انتخاب کرده و پوست گرفته، حلقه حلقه می‌کنیم. وسط سیب‌ها را سوراخ نموده و تخم سیب را خارج می‌نمائیم و کمی پودر شکر به دو طرف حلقه‌های سیب می‌پاشیم. و قطعات سیب را در خمیر بنیه غلطانیده، سپس آنرا در روغن فراوان سرخ می‌کنیم و قطعات سیب آماده شده را در صافی می‌گذاریم، تا روغن‌های اضافی آن‌ها گرفته شود. بنیه سیب ممکن است ساده و یا با کرم خامه‌ای یا کرم بادام مصرف شود. روی یک قطعه سیب، کمی کرم مالیده و یک قطعه دیگر سیب روی آن قرار داده و کمی کرم روی آن در قسمت وسط می‌ریزیم.

بنیه موز

طرز تهیه:

موزها را از طول ۲ قسمت کرده و کمی پودر شکر به دو طرف آن می‌پاشیم. بعد آنها را در خمیر بنیه غلطانیده و در روغن فراوان و داغ سرخ می‌کنیم.

۲- پودر گل سرخ

۱ قاشق غذاخوری

۳- دارچین

۲ قاشق غذاخوری

۴- هل کوبیده

۱ قاشق غذاخوری

۵- مغز گردو

۱ لیوان کوچک (خرد شده به اندازه عدس)

۶- شکر یا شیره انگور یا شکر سرخ ۱ لیوان

طرز تهیه:

کدو حلوائی را گردن بلند انتخاب می‌کنیم. قسمت گردن آنرا به صورت حلقه‌هایی به اندازه ۱/۵ سانت بریده، پوست می‌گیریم و آنرا در حرارت ملایم سرخ می‌کنیم. بعد میتوان این دسر را در ظرف نسوز دم کرد. یک ردیف کدو، و بعد شکر، دارچین، هل، پودر گل روی آن ریخته و دوباره ردیف دوم و ردیف سوم را به همین ترتیب می‌چینیم. سپس ۵۰ گرم کره را تکه تکه کرده روی مواد می‌گذاریم و یک استکان کوچک آب جوش ته ظرف ریخته و سه ربع ساعت آنرا روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم. (این دسر را با نان نیز می‌توان میل نمود. در فصل زمستان بسیار مقوی و خوشمزه است)

حلوای کدو حلوائی**طرز تهیه:**

کدو حلوائی را پوست گرفته، خرد می‌کنیم و آنرا با کمی آب می‌پزیم. بعد آنرا کوبیده تا کاملاً له شود. بعد شکر یا شیره انگور را داخل آن ریخته و بعد از ۱۵ دقیقه آنرا دم کردیم، در دیس ریخته و وقتی کاملاً سرد شد، روی آن را با خامه زده شده و شکر، دارچین، پودر گل، هل و پودر پسته تزیین کرده و بعنوان دسر استفاده می‌کنیم (البته در صورت تمایل از خامه می‌توانید استفاده کنید)

یک نوع دسر کدو حلوائی

(این دسر در شمال تهیه می‌شود و مخصوصاً برای کسانی که سرما خورده باشند بسیار مناسب و مفید می‌باشد. (چون در بخار پخته می‌شود و روغن ندارد)

طرز تهیه:

کدوی گردی را انتخاب کرده. آن را به تکه‌های ده سانتی متری به شکل چهارگوش می‌پزیم. سپس تابه‌ای بزرگ انتخاب نموده و تکه‌های کدو را به طوریکه پوست آن رو به بالا باشد. در تابه می‌چینیم و ۲ استکان آب نیز روی آن ریخته و آنرا در حرارت ملایم می‌پزیم. بعد از پختن یک فنجان شکر و یا شیره انگور روی آن می‌ریزیم. (البته لازم به یادآوری است که بعضی از کدوها به شیرینی بیشتری و بعضی نیز به شیرینی کمتری احتیاج دارند) سپس در تابه را برداشته و می‌گذاریم تا شیره خوب به خورد کدوها برود و طلائی و خوشرنگ شود. بعد آن را در دیس چیده و در موقع مصرف مغز کدوها را با قاشق میل کرده و پوست را باقی می‌گذاریم.

سورپریز کدو حلوائی

این غذا تقریباً نوعی گراتینه است که در خود کدو حلوائی درسته سرو می‌شود و آنقدر ظاهر جالبی دارد که برای میهمانان یک سورپریز خواهد بود. برای این منظور بهتر است کدو حلوائی انتخابی ماگرد باشد. در غیر این صورت قسمت کشیده آنرا بریده و قسمت گرد آن را مورد استفاده قرار می‌دهیم. (البته می‌توان سر کدو را برید تا بعداً بعنوان کلاهدک از آن استفاده نمود.)

مواد لازم:

۴ کیلویی

۱- کدو حلوائی

۲- نان مخصوص تست	۱ بسته
۳- پنیر فرانسوی	۳۰۰ گرم (رنده شده)
۴- خامه	۵۰۰ گرم
۵- شیر	۱ لیوان
۶- نمک و فلفل	به مقدار لازم

توجه: اگر مایل باشید می‌توان کدو را شیرین تهیه کرد. یعنی بجای نمک و فلفل از یک لیوان شکر و یک قاشق غذاخوری عسل استفاده کرد.

طرز تهیه:

کلاhek سر کدو را برمی‌داریم و تخم‌ها و الباف داخل کدو را کاملاً خارج کرده. برشهای نان تست شده را با کارد به صورت مکعب‌های کوچک درآورده، داخل شکم کدو حلوانی، به ترتیب زیر می‌چینیم. یک ورقه نان تست، یک ورقه پنیر رنده شده و روی آن نمک و فلفل یا شکر. این کار را ادامه می‌دهیم تا $\frac{3}{4}$ داخل کدو پر شود، سپس با خامه تازه و شیر روی آن را پوشانده و کلاhek سر کدو را رویش قرار می‌دهیم و در کاغذ فویل می‌پیچیم کدو باید به مدت ۲ ساعت در فر بپزد. بعد از این مدت کدو، را بیرون آورده، کاغذ اطراف آنرا باز کرده و کلاhek سرش را برمی‌داریم و با یک قاشق، داخل آن را به صورت نیم دایره‌های متعدد جدا کرده و با بقیه محتویات داخل کدو مخلوط می‌کنیم، اگر احساس کردیم که خامه این غذا کافی نیست، قبل از سرو کردن آن، می‌توانیم مقداری خامه به داخل آن اضافه کنیم.

کرم موز

۳ عدد
۳ قاشق غذاخوری (پز)

مواد لازم:

۱- موز
۲- آرد

۳- شیر	۱ فنجان (پز)
۴- خامه	۱۵۰ گرم
۵- شکر	۱/۵ فنجان
۶- آلبیمو	کمی
۷- وانیل	نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه:

شیر را دو قسمت کرده، و در یک قسمت آن آرد را حل کرده و قسمت دیگر آن را جوشانیده سپس مخلوط آرد و شیر (قسمت اول) را در شیری که در حال جوشیدن است ریخته و خیلی تند هم می‌زنیم تا اینکه آرد پخته و سفت شود. بعد آلبیمو و شکر را مخلوط کرده و به آرد افزوده خوب مخلوط می‌کنیم تا گلوله نشود، وقتی مایه سرد شد، نصف بیشتر خامه را با آن مخلوط نموده و هم می‌زنیم. حال ۲ عدد از موزها را حلقه حلقه نموده به داخل کرم اضافه می‌کنیم. با بقیه موز و خامه، روی کرم را تزئین نموده و در یخچال قرار می‌دهیم (کرم موز و کرم پرتقال به تنهایی نیز خوشمزه می‌باشد و هم می‌توان از آن بعنوان تزئین کیک‌ها استفاده نمود).

دسر موز

مواد لازم:

۱- موز متوسط	۶ عدد
۲- شکلات کاکائو	۱۰۰ گرم
۳- بادام یا فندق	۱ استکان برای تزئین
۴- بستنی	مقداری
۵- نان بستنی	تعدادی

طرز تهیه:

شکلات را در ظرف فلزی کوچکی خرد کرده و آن را درون ظرفی که مملو از آب گرم باشد قرار می‌دهیم. (بطوری که مستقیم حرارت نبیند) موقعی که شکلات حل شد ۳ قاشق مرباخوری آب بدان افزوده و هم می‌زنیم تا کاملاً حل شود. بادامها را در آب جوش ریخته آنگاه در آب سرد قرار می‌دهیم تا به راحتی پوست آن کنده شود. موقعی که تمام پوستها جدا شدند بادامها را ریز نموده موزها را پوست گرفته و از درازا دونیم می‌کنیم سپس هر دو نیم را درون یک بشقاب برای یک نفر گذاشته روی موزها بستنی و یک قاشق غذاخوری شکلات حل شده ریخته و روی شکلات را با خرده بادام، یا فندق و یا پسته تزئین می‌کنیم و نانهای بستنی را کنار ظرف می‌گذاریم.

دسر خوشمزه

مواد لازم:

۱- کمپوت هلو	۱ قوطی
۲- کمپوت آناناس	۱ قوطی کوچک
۳- آرد	۲۵۰ گرم
۴- خلال بادام	۵۰ گرم
۵- پودر شکر	۲۰۰ گرم
۶- نمک	نصف قاشق چایخوری
۷- کره	۱۰۰ گرم
۸- خامه	۲۵۰ گرم
۹- پودر شکر	۵۰ گرم

طرز تهیه:

آرد را در ظرف الک کرده بادام و پودر شکر و نمک را به آن می‌افزاییم. کره را نیز

تکه‌تکه در آن ریخته بتدریج ۶ قاشق غذاخوری آب اضافه می‌کنیم و آن را به صورت یک خمیر درمی‌آوریم و به ۳ قسمت مساوی تقسیم می‌کنیم. سپس روی میزی که کمی آرد پاشیده‌ایم با وردنه خمیرها باز کرده، در سینی شیرینی‌پزی که آن را چرب کرده‌ایم قرار داده و در فر که حرارت ملایمی دارد می‌گذاریم تا طلائی رنگ شود و بعد از فر خارج می‌کنیم، تا خنک شود. هر سه قسمت خمیر را به همین ترتیب آماده می‌کنیم. چند تکه از کمپوت هلو را کنار گذاشته و بقیه هلو و آناناس خرد شده را با خامه و شکر دوم مخلوط نموده شیرینی‌ها را مثل ساندویچ روی هم قرار می‌دهیم و مخلوط هلو و خامه و آناناس را در بین آن‌ها جای داده و روی آنرا با تکه‌های هلو که کنار گذاشته بودیم و خامه تزئین می‌کنیم.

کرم پرتقال

مواد لازم:

۱- پرتقال	۶ عدد
۲- لیموترش	۱ عدد
۳- شکر	۱/۵ فنجان
۴- آرد سیوس دار (آردنان سنگک) ۲ قاشق غذاخوری	
۵- خامه	۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

پوست یک عدد پرتقال را رنده کرده کنار می‌گذاریم. آب پرتقالها و لیموترش را گرفته مخلوط نموده، صاف می‌کنیم. شکر را در آب پرتقال و لیموترش حل کرده یک لیوان آب در قابلمه جوش می‌آوریم سپس آرد را که قبلاً در مقداری آب حل نموده‌ایم کم‌کم به آن اضافه می‌کنیم و تند بهم می‌زنیم تا گلوله نشود وقتی غلظت آن مثل فرنی شد از روی آتش برداشته آب پرتقال و لیموترش را در آن ریخته و هم

می‌زنیم تا صاف و یکدست شود وقتی مایه سرد شد کمی خامه را کنار گذاشته بقیه را داخل کرم پرتقال اضافه می‌کنیم. و مایه را در ظرف‌های بستنی خوری ریخته روی آن را با خامه و مربای هویج تزئین نموده و در یخچال می‌گذاریم تا کاملاً بسته شود.



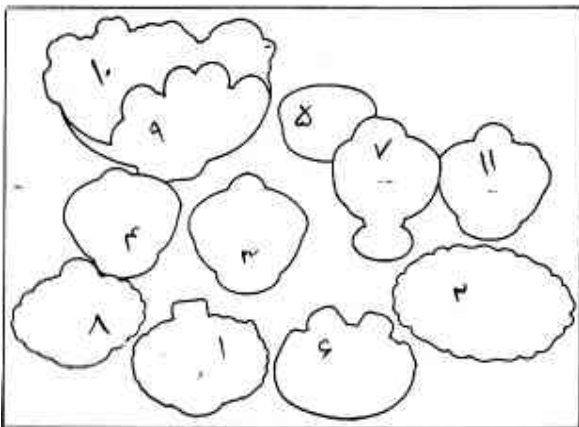
فصل چهاردهم

انواع بستنی‌ها

«صفحات ۱۹۸ - ۱۹۱»

بستنی‌ها

۱. شیرینی با شیر (برفی)
۲. دسر پنیر هندی (ساندش)
۳. گلوله‌های پنیر با شربت گل سرخ (راسگولا)
۴. پوره نشاسته (سوجیکا حلوا)
۵. پوره هویج (گجر حلوا)
۶. حلوای فندق (بادام پستینا حلوا)
۷. بستنی هندی (کالفی)
۸. شیرینی آرد نخودچی برشته (بیان لادو)
۹. آرد نخودچی با میوه خنک (لاگلا)
۱۰. زولبیا (جالبی)
۱۱. گلوله‌های شیر سرخ شده در شربت (گلاب جامن)



بستنی میوه

مواد لازم:

- ۱- آب انگور (هر نوع که باشد) ۲ لیوان
- ۲- شیر ۱ لیوان
- ۳- شکر برای آب میوه ترش ۴ قاشق و اگر شیرین باشد ۲ قاشق غذاخوری
- ۴- وانیل یک قاشق چایخوری سرخالی

طرز تهیه:

شیر را با شکر و وانیل جوشانده و با آب میوه مخلوط می‌کنیم. ظرف بستنی را از جنس روی انتخاب کرده و مواد را داخل آن ریخته و بعد از سرد شدن در فریزر قرار می‌دهیم. وقتی بستنی کمی بسته شد، آنرا هم زده و دوباره در فریزر می‌گذاریم. این عمل را سه بار تکرار می‌کنیم؛ تا بستنی یخ نزنند ولی بسته شود. برای تزئین از همان میوه‌های که آب آنرا گرفته‌ایم استفاده می‌کنیم.

بستنی گلابی

(برای ۶ الی ۸ نفر)

مواد لازم:

۱- گلابی

۱ کیلو



۲- شکر	۳۰۰ گرم
۳- آبلیمو	۲ قاشق سوپخوری
۴- گلابی جهت تزئین	۳ عدد
۵- شکر	۱۵۰ گرم

طرز تهیه:

(برای تهیه این بستنی میتوان در صورت نبودن این میوه از کمپوت آن استفاده کرد.)

۳ عدد از گلابیها را کنار گذاشته و بقیه گلابیها را پوست کنده و آنها را همراه با آبلیمو آسیاب می‌کنیم. (دلیل افزودن آبلیمو این است که گلابی‌ها سیاه نشوند) سپس آب به آن اضافه می‌کنیم. تا وزن کلی آن به یک لیتر برسد سپس ۳۰۰ گرم شکر را رویش ریخته همه را الک کرده، درون ظرف بستنی می‌ریزیم و داخل فریزر می‌گذاریم. هنگامیکه بستنی خودش را گرفت درآورده و آن را هم می‌زنیم و روی آن را صاف کرده می‌گذاریم به مدت ۶ ساعت باز هم درون فریزر بماند در این مدت ۲ بار دیگر درآورده و هم می‌زنیم ۳ گلابی باقیمانده را پوست کنده و هرکدام را ۴ یا ۶ قسمت کرده کنار می‌گذاریم، درون یک قابلمه با ۶ قاشق غذاخوری آب سرد ۱۵۰ گرم شکر را می‌جوشانیم، گلابی‌ها را به آن افزوده تا شربت بدست آید درون ظرفی که می‌خواهیم بستنی را سرو کنیم همان گلابی‌های شربتی را ریخته در هر کدام کمی از شربت اضافه می‌کنیم تا نصف ظرف بستنی را پر کند و به هنگام پذیرایی بستنی‌ها را رویش قرار می‌دهیم.

نوع دیگر بستنی

با انواع کمپوت مثل کمپوت هلو، زردآلو، سیب، گلابی، آناناس می‌توان به طریق

زیر بستنی درست کرد:

کمپوت را با آبش از صافی رد کرده بطوری که میوه‌ها کاملاً حل شده از صافی بگذرند در صورت تمایل یک قاشق غذاخوری آبلیمو به آن اضافه کرده مخلوط می‌کنیم مثل سایر بستنی‌ها در جایخی قرار داده و ۲ تا ۳ بار با فاصله آنرا هم می‌زنیم تا بسته شود بعد در ظرف بلوری ریخته و روی آنرا با خامه فرم گرفته (با قیف مخصوص) تزئین می‌کنیم.

بستنی میوه با خامه

مواد لازم:

- ۱- آب انواع میوه (هر میوه که ۲ لیوان مایل باشید)
- ۲- میوه خرد شده ۱ لیوان
- ۳- خامه ۲۵۰ گرم
- ۴- شکر اگر میوه ترش باشد ۴ قاشق اگر شیرین باشد ۲ قاشق غذاخوری
- ۵- وانیل نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه:

آب میوه را با شکر مخلوط می‌کنیم. و برای اینکه شکر کاملاً حل شود آب میوه را کمی گرم کرده بعد آب میوه را در ظرف روی ریخته و در فریزر می‌گذاریم تا کمی بسته شود سپس ظرف را بیرون آورده و بهم می‌زنیم باز در فریزر قرار داده یکبار دیگر بستنی را هم زده و در فریزر می‌گذاریم بستنی را بعد از آماده شدن در ظرف ریخته اطراف آنرا با حلقه‌های نازک موز و نان بستنی و گیلاس درشت تزئین می‌کنیم.

بستنی خامه با توت فرنگی

مواد لازم:

- ۱- شکر نصف فنجان
- ۲- توت فرنگی ۱ فنجان
- ۳- خامه ۱/۵ فنجان
- ۴- خلال پسته ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

توت فرنگی را با شکر خوب له کرده، خامه را کمی زده و به توت فرنگی و شکر اضافه می‌کنیم. سپس در ظرفهای فلزی ریخته و در فریزر قرار می‌دهیم تا بسته شود وقتی کاملاً بسته شد با خلال پسته روی آن را تزئین می‌کنیم.

کیک بستنی

مواد لازم:

- ۱- کیک ساده گرد ۱ عدد
 - ۲- بستنی ساده نیم کیلو
 - ۳- بستنی کاکائو نیم کیلو
 - ۴- بستنی توت فرنگی نیم کیلو
 - ۵- بستنی پسته‌ای (جهت تهیه این بستنی میتوان ۱۵۰ گرم پسته خام چرخ کرده و در بستنی ساده مخلوط نمائیم)
- یعنی بستنی ساده ۲ قسمت کرده و یک قسمت را پسته اضافه می‌کنیم

طرز تهیه:

اول یک ورقه از کیک را برداشته. و بعد داخل کیک را خالی می‌کنیم. بطوریکه

دبواره آن و ته آن زیاد نازک نشود. و بستنی را جدا جدا هم می‌زنیم تا نرم و یک دست شود. اول یک ردیف بستنی توت‌فرنگی و بعد بستنی پسته‌ای و روی آن بستنی ساده و در آخرین مرحله بستنی کاکائویی را می‌ریزیم. و قبل از ریختن هر کدام از بستنی‌ها ردیف قبل را با پشت قاشق بدقت صاف می‌کنیم و در انتها ورقه جدا شده کیک را روی آن می‌گذاریم. باید توجه نمود که داخل کیک کاملاً از بستنی پر شده و در کیک بطور کامل به بستنی بچسبد بعد کیک را در فریزر یا جایخی قرار می‌دهیم تا حدود ۲ ساعت مانده بستنی‌ها کاملاً بسته شده و بهم بچسبد، می‌توان روی کیک را با خامه فرم‌گرفته در قیف تزئین کرده و کمی پسته چرخ کرده روی آن پاشید.

بستنی شکلاتی

مواد لازم:	
۱- کاکائو	۵۰ گرم
۲- شکر	۵۰ گرم
۳- آرد ذرت	۵۰ گرم
۴- شیر	۱ لیوان
۵- خامه (برای تزئین)	۱ فنجان سرخالی

طرز تهیه:

کاکائو و شکر و آرد را در کاسه ریخته و اندکی شیر سرد بدان می‌افزائیم با استفاده از قاشق چوبی آنها را کاملاً هم زده تا بصورت خمیر نرمی درآید. بقیه شیر را جوشانده (ولی مواظب باشید که نسوزد) حال شیر گرم را روی مخلوط فوق ریخته و کاملاً هم می‌زنیم آنگاه آنرا درون ظرف برگردانیده و مجدداً گرم می‌کنیم در حین این که ترکیب خود را گرفته و غلیظ میشود، مرتباً آنرا هم می‌زنیم. در غیر این

مسورت به دیگ می‌چسبد و می‌سوزد. سپس مخلوط فوق را از روی آتش برداشته و در قالبی که فلزی باشد می‌ریزیم البته قالب را قبلاً با آب سرد خیس می‌کنیم و یک ساعت اول در فریزر گذاشته بعد در یخچال می‌گذاریم تا کاملاً خودش را بگیرد بعد برای چند لحظه کوتاه ظرف فلزی محتوی بستنی را در ظرف دیگری که پر از آب داغ است قرار می‌دهیم و بستنی را از ظرف درآورده و در بشقاب بلوری گذاشته و رویش را با خامه تزئین کرده و در یخچال می‌گذاریم، تا خودش را کاملاً گرفته و فرم خود را از دست ندهد.

شیر موز با بستنی

(برای ۳ نفر)

مواد لازم:

۱- شیر	۲ لیوان
۲- موز متوسط	۳ عدد
۳- بستنی	به مقدار کافی
۴- پسته خام	نصف فنجان

طرز تهیه:

شیر، موز، پسته را در مخلوط‌کن ریخته همه را باهم مخلوط می‌کنیم بعد در بستنی خوری ریخته و رویش بستنی گذاشته و روی بستنی مربای توت‌فرنگی قرار می‌دهیم.

پالوده (طالبی) با بستنی

طالبی را با کمی شکر و گلاب در مخلوط‌کن ریخته خوب مخلوط می‌کنیم بعد

در بستنی خوری ریخته رویش بستنی گذاشته و روی بستنی مربای توت فرنگی و در کنار ظرف بستنی، نان بستنی قرار می‌دهیم می‌توان برای زیبایی بیشتر از بستنی توت فرنگی، وانیلی و کاکائویی استفاده کرد.
این پالوده بهترین دسر برای مهمانیهای شماست.

فصل پانزدهم

انواع کره‌ها برای شیرینی و کیک

«صفحات ۲۰۵-۱۹۹»



نوع دوم کرم کاکائو برای روی کیک و شیرینی

مواد لازم:

۱- کاکائو	۶ قاشق غذاخوری
۲- کره	۶ قاشق غذاخوری
۳- وانیل	نصف قاشق چایخوری
۴- شکر (پودر شده)	۳ فنجان

طرز تهیه:

کره و وانیل و کاکائو و پودر شکر را آنقدر هم می‌زنیم تا کرم ما صاف و یکدست شود و بتوان آن را به آسانی با لبه کارد روی کیک مالید.

کرم پرتقال برای روی کیک پرتقال:

مواد لازم:

۱- نشاسته	نصف فنجان
۲- شکر	۱ فنجان
۳- نمک	نصف قاشق چایخوری
۴- آبلیمو	۱ قاشق غذاخوری
۵- پرتقال پوست کنده	۱ عدد
۶- پوست پرتقال	۲ قاشق غذاخوری
۷- کره	۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

نشاسته، شکر و نمک را باهم مخلوط کرده آبلیمو و پره‌های پرتقال له شده را که

کرم کاکائو برای روی کیک:

مواد لازم:

۱- شکر	۲ فنجان
۲- کاکائو	۱ قاشق غذاخوری پر
۳- شیر	۳ فنجان
۴- وانیل	۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

همه اجزاء را بترتیب مخلوط کرده روی آتش گذاشته و مرتب هم می‌زنیم که ته نگیرد، (امتحان پخته شدن این است که مقداری از آن را در آب سرد چکانده اگر خود را گرفت و ته ظرف آب فرو رفت پخته شده) سپس آنرا برداشته فوراً روی نان کیک می‌ریزیم.

توجه: از ترکیب خامه، کاکائو و پودر شکر کرم قهوه‌ای رنگ بدست می‌آید. از ترکیب خامه، وانیل، و پودر شکر کرم سفید رنگ بدست می‌آید. از ترکیب خامه، زعفران خیس کرده (یک قاشق مرباخوری) و پودر شکر کرم زرد خوشرنگ بدست می‌آید.

پوست آنرا قبلاً گرفته ایم را روی نشاسته و شکر ریخته و در ظرفی می ریزیم و آنرا در ظرف آب جوش گذاشته و روی آتش قرار می دهیم پوست پرتقال را اضافه کرده و مرتباً هم می زنیم تا غلیظ شود سپس از روی آتش برداشته ۲ قاشق غذاخوری کره به آن افزوده سرد که شد آنرا روی کیک و وسط کیک می مالیم.

توجه: این کرم پرتقال مخصوصاً در کیک پرتقالی مناسب و خوشمزه می باشد.

کرم شکلات

۴ قاشق غذاخوری
۸ قاشق غذاخوری
۱ فنجان سرخالی
۵۰ گرم

مواد لازم:

۱- کاکائو
۲- شکر
۳- شیر
۴- کره

طرز تهیه:

شیر، شکر و کاکائو را در ظرفی ریخته و روی آتش می گذاریم گاهی آنرا هم می زنیم تا مایه بجوش آمده و غلیظ شود. کره را داخل مایه اضافه کرده بعد از حل شدن کره، کرم را از روی آتش برمی داریم. بعد از سرد شدن برای روی کیک و وسط کیک از آن استفاده می کنیم.

طرز تهیه کرم قهوه ای:

۱۰۰ گرم

مواد لازم:

۱- شکلات

۲- شیر
۳- نشاسته
۴- وانیل
۵- کاکائو
۶- شکر
۷- کره
۱ لیوان کوچک (سرخالی)
۲ قاشق غذاخوری
۱ قاشق چایخوری
۲ قاشق غذاخوری
۱ لیوان
۵۰ گرم

طرز تهیه:

شیر و شکر و نشاسته را مخلوط کرده تا نشاسته در آن حل شود و با وانیل روی حرارت گذاشته و هم می زنیم. بعد کاکائو و شکلات و کره را اضافه کرده مخلوط می کنیم تا بجوشد و کمی غلیظ شود بعد از اینکه کمی سرد شد آنرا روی کیک می مالیم.

کرم موز:

مواد لازم:
۱- موز له شده
۲- خامه
۳- پودر شکر
۱ لیوان
۱ فنجان
نصف فنجان

طرز تهیه:

مواد بالا را خوب مخلوط می کنیم و روی کیک و یا شیرینی می مالیم.

کرم کره‌ای با فندق:

طرز تهیه:

۱۰۰ گرم فندق بوداده چرخ شده و نرم را با کرم کره‌ای (طبق دستور لبل) بجای پسته مخلوط می‌کنیم.

کرم کره‌ای با گردو:

طرز تهیه:

۱۰۰ گرم گردوی چرخ شده (اگر به اندازه عدس باشد خوشمزه‌تر میشود) را با کرم کره‌ای مخلوط می‌کنیم.

کرم کره‌ای با بادام:

ط: تمه:

کرم سفید خامه‌ای:

مواد لازم:

- ۱- خامه
 - ۲- وانیل
 - ۳- پودر شکر
- ۲۵۰ گرم
۱ قاشق چای خوری
۱ فنجان

طرز تهیه:

خامه، وانیل و پودر شکر را با هم مخلوط کرده و هم می‌زنیم سپس بمدت یک ساعت در فریزر قرار داده تا خودش را بگیرد و بعد روی کیک می‌مالیم.

کرم کره‌ای با پسته:

مواد لازم:

- ۱- کره
- ۱۰۰ گرم



فصل شانزدهم

انواع نان شیرینی تر

«صفحات ۲۱۶-۲۰۷»

نان شیرینی تر

پای سیب:

مواد لازم:	
۱- خمیر بریزه یا فونسه	۱ کیلو
۲- سیب درختی	۵۰۰ گرم
۳- پودر شکر	۳ تا ۴ قاشق غذاخوری
۴- دارچین	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

برای تهیه پای سیب به یک ظرف کم عمق احتیاج داریم. ته ظرف را کمی چرب می‌کنیم. بعد یک سوم از خمیر را کنار گذاشته و دوسوم از خمیر را روی کاغذ روغنی بشکل دایره به طوریکه از ظرف کمی بزرگتر باشد باز می‌کنیم. خمیر را داخل ظرف برمی‌گردانیم باید خمیر ته و اطراف ظرف را بپوشاند. سیب‌ها را پوست گرفته و چهار قاچ می‌کنیم، و تخم آنها را درمی‌آوریم و به ورقه‌های نازک می‌بریم و داخل خمیر پای را یک ورقه سیب و کمی پودر شکر، کمی دارچین ریخته و باز به همین ترتیب ادامه می‌دهیم تا ظرف پر شود.

بقیه خمیر کنار گذاشته را یک دایره بزرگ به اندازه در ظرف باز کرده و روی سیب می‌اندازیم. اطراف دور تا دور خمیر را با دست به هم چسبانده و با چنگال دالبر می‌کنیم. سپس کمی شیر روی خمیر می‌مالیم (برای براقی) و با چنگال روی خمیر

خطوطی می‌اندازیم. بعد فر را با حرارت متوسط روشن کرده و در طبقه پائین ظرف پای سبب را گذاشته. بعد از نیم ساعت ظرف پای را روی طبقه آخر بطرف بالا می‌گذاریم، به مدت ده دقیقه تا روی پای طلایی رنگ شود. در صورتیکه، بخواهیم پای را از ظرف درآوریم باید کاملاً سرد باشد.

پای موز

مواد لازم:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| ۱ کیلو | ۱- موز |
| نیم کیلو | ۲- خمیر بریزه یا فونسه |
| ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری | ۳- پودر شکر |
| ۱ قاشق غذاخوری | ۴- پودر دارچین |

طرز تهیه:

ته قالب گرد کم عمقی (فلزی) را چرب می‌کنیم، و دو سوم خمیر را بشکل دایره به اندازه‌ای باز می‌کنیم که ته و اطراف ظرف را بپوشاند. بعد خمیر را داخل ظرف انداخته و با دست اطراف خمیر را منظم می‌کنیم. سپس موزها را پوست کنده ورقه ورقه کرده و روی خمیر را کاملاً می‌پوشانیم و پودر شکر و دارچین رویش می‌پاشیم. بعد با بقیه خمیر نوارهایی بشکل لوله آماده می‌کنیم و روی خمیر می‌اندازیم. و یک نوار دور خمیر قرار داده و کمی شیر رویش می‌مالیم و مثل پای سبب آنرا دلیخ می‌نمائیم باید توجه داشت تا نوارها یکی از طول و یکی از عرض روی هم قرار گیرد و به شکل مشبک درآید.



پای توت فرنگی

مواد لازم:

۱- خمیر فونسه یا بریزه	نیم کیلو
۲- توت فرنگی درشت و شیرین	نیم کیلو یا کمی بیشتر
۳- پودر شکر	۴ تا ۵ قاشق غذاخوری
۴- خامه	۲۵۰ گرم
۵- وانیل	۱ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

ظرف گرد و کم عمقی را چرب کرده و تمام خمیر را بشکل ظرف، کمی بزرگتر روی کاغذ روغنی باز می‌کنیم، و خمیر را داخل ظرف می‌اندازیم. باید ته و دیواره‌های ظرف با خمیر پوشانده شود. اطراف آنرا با دست صاف کرده و با چنگال چند سوراخ روی خمیر نقش می‌نمائیم. (با این عمل خمیر پف نمی‌کند) می‌توان پای را در قالب‌های کوچک فلزی پخت. نیم ساعت در فر در حرارت متوسط می‌گذاریم تا پای بپزد و نان آن طلایی شود بعد از فر خارج کرده. چه پای کوچک تکه نقره باشد چه بزرگ می‌گذاریم کاملاً سرد شود. بعد از قالب خارج کرده. خامه را با پودر شکر زده و یک ساعتی در فریزر می‌گذاریم بماند تا خودش را بگیرد. توت فرنگی‌ها را شسته تهشان را می‌گیریم. روی سطح پای را که کاملاً سرد است با خامه پوشانده و توت فرنگی را روی خامه می‌چینیم کمی پودر شکر روی توت فرنگی‌ها می‌پاشیم. مقداری از خامه را در قیف ریخته دور پای را تزئین می‌کنیم پای را از هر میوه‌ای که تهیه می‌کنیم به همان نام خوانده می‌شود. (در پای کوچک بعد از سرد شدن می‌توان از خامه و کیوی حلقه شده برای تزئین استفاده کرد)

ناپلئون فوری

مواد لازم:

۱- بیسکویت مستطیل شکل	نیم کیلو (پتی بور)
۲- کرم کره‌ای پسته‌ای	۲ لیوان (که شرح آن قبلاً داده شده است)

طرز تهیه:

بیسکویت‌ها را در ظرف مناسب شیرینی خوری صاف، یک ردیف می‌چینیم. و روی آن ورقه‌ای از کرم پسته‌ای ریخته با چاقو صاف می‌کنیم. سپس ردیف دوم بیسکویت‌ها را روی کرم گذاشته کمی فشار داده باز روی آن کرم ریخته صاف می‌کنیم. و این کار را تا ۴ طبقه ادامه می‌دهیم. روی آخرین طبقه قدری بیشتر کرم پسته‌ای می‌مالیم و با کُرده بیسکویت و خلال پسته و پودر شکر تزئین می‌کنیم. این شیرینی بهتر است ۲ تا ۳ ساعت در یخچال بماند تا نرم شود.

شیرینی با کرم بادام:

مواد لازم:

۱- خمیر ساده ورقه شده	نیم کیلو
۲- کرم کره‌ای بادام	۲۵۰ گرم
۳- شکر	۱ فنجان

طرز تهیه:

ظرف گرد نسوز کم عمق ۴-۵ سانتی را کمی چرب کرده، و یک گلوله از خمیر را به اندازه یک پرتقال کنار می‌گذاریم و بقیه خمیر را دو قسمت نموده یک قسمت خمیر را بشکل دایره بقطر ۱ سانت به اندازه ته ظرف باز کرده و خمیر را ته ظرف

می اندازیم گلوله خمیر را که کنار گذاشته ایم بشکل لوله بطول محیط ته ظرف باز می کنیم. و این نوار بمنزله دیواره خمیر داخل ظرف می باشد. داخل خمیر را با کرم بادام پر کرده، روی کرم کمی عرق بهارنارنج یا بیدمشک ریخته، و با بقیه خمیر دایره ای به اندازه دهانه روی خمیر باز می کنیم که قطر آن در حدود ۱ سانت باشد. این خمیر را روی کرم انداخته و اطراف دایره را با خمیر داخل ظرف می چسبانیم. بعد روی خمیر را کمی شیر مالیده و کمی پودر شکر رویش می پاشیم. آنگاه فر را با حرارت متوسط گرم کرده ظرف را در اولین طبقه از پائین می گذاریم و بعد از نیم ساعت حرارت را کم نموده می گذاریم ۱۵ دقیقه دیگر بماند تا روی آن کاملاً طلایی شود بعد از اینکه کاملاً سرد شد از ظرف خارج و یا با همان ظرف نسوز روی میز می بریم.

توجه: در صورت تمایل روی آن را با کمی از کرم خامه ای تزئین می کنیم.

شیرینی ناپلئونی:

مواد لازم:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ۱- خمیر ورقه شده | ۱ کیلو یا کمتر |
| ۲- خامه | نیم کیلو |
| ۳- شیر (در صورت لزوم) | یک استکان کوچک |
| ۴- نشاسته | ۵ قاشق غذاخوری پر |
| ۵- پودر شکر | ۱ فنجان |
| ۶- وانیل | ۱ قاشق چایخوری |

در صورت تمایل می توانید ۲ قاشق زعفران آب کرده و یا پوست رنده شده لیموترش به کرم اضافه نمایید.

طرز تهیه:

کرم ناپلئون: ابتدا ۵ قاشق نشاسته را در یک لیوان آب سرد حل می کنیم. بعد از

نه نشین همان روی آن را خالی کرده. و نشاسته را در یک قابلمه نسبتاً کوچک می بریزیم، سپس پودر شکر و خامه را اضافه کرده و مرتب روی حرارت هم می زنیم و اگر احتیاج بود کمی شیر اضافه می کنیم. این مایه باید مثل مثل فرنی باشد بعد از چند دقیقه که آرام جوشید و ابیل با زعفران اضافه کرده از روی چراغ برمی داریم. حال خمیر ورقه شده را به سه قسمت مساوی تقسیم می کنیم (البته قبل از اینکه خمیر را به سه قسمت مساوی تقسیم کنیم کمی از خمیر را به اندازه یک پرتقال کوچک برداشته و در یک سینی کوچک چرب شده ۱ سانتی باز می کنیم بعد در فر گذاشته و پس از ۱۵ دقیقه برمی داریم وقتی سرد شد خرد کرده بعداً روی شیرینی ناپلئون و روی خامه می پاشیم) وقتی خمیر را به سه قسمت مساوی تقسیم کرده در فر می گذاریم بعد در قالب مستطیل شکل خمیر را به اندازه یک سانت باز کرده و در فر می گذاریم بعد از ۱۵ دقیقه آماده است (البته فر باید قبلاً گرم و آماده باشد) با هر سه خمیر با این ترتیب نانهای ناپلئونی را آماده می کنیم. وقتی نانها سرد شد. یک ورقه نان را در سینی می گذاریم، رویش را کرم مالیده و نان دوم را گذاشته باز رویش کرم مالیده، و نان سوم را هم همان طور روی آن قرار داده و کرم می مالیم و در انتها نان شیرینی خرد شده را که قبلاً آماده کرده ایم روی خامه می پاشیم و البته لازم است نان شیرینی خرد شده را با کمی پودر شکر مخلوط کنیم تا زیباتر شود بعد در یخچال گذاشته بعد از مدتی با کارد پهن و بزرگ آنرا به شکل مستطیل های کوچکی بریده و در بشقاب مخصوص شیرینی می گذاریم.

شیرینی پایونی

خمیر ورقه شده را به قطر یک سانتی متر باز کرده. و نوارهایی به پهنای ۲ سانتی متر و طول تقریبی ۸ سانتی متر می بریم. وسط آنرا پیچ می دهیم و کمی شیر روی آن می مالیم و در سینی فر می چینیم و با حرارت متوسط سینی را در طبقه پائین می گذاریم بعد از ۱۵ دقیقه سینی شیرینی را در طبقه بالای فر می گذاریم تا ۱۵

دقیقه دیگر بماند البته حرارت را کم می‌کنیم بعد از طبخ و سرد شدن، در مقدار کمی پودر شکر و پودر هل می‌غلطانیم و در ظرفی مناسب می‌چینیم.

شیرینی دوناتس

مواد لازم:

۱- آرد	۴ لیوان
۲- شکر	نصف لیوان
۳- کره آب کرده	۴ قاشق غذاخوری (۵۰ گرم)
۴- ماست غلیظ	۱ لیوان
۵- جوش شیرین	۱ قاشق مرباخوری
۶- بیکنینگ پودر	۳ قاشق مرباخوری
۷- نمک	۱ قاشق چایخوری سرخالی
۸- دارچین	۲ قاشق غذاخوری
۹- پودر شکر	۱ لیوان

طرز تهیه:

جوش شیرین، بیکنینگ پودر و نمک کره و نصف لیوان شکر را در ماست حل می‌کنیم. و آرد را بتدریج به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم، روی خمیر را می‌پوشانیم تا ۳ ساعت بماند و خمیر ورزیده. بعد روی میز را کمی آرد پاشیده، از خمیر مقداری برداشته، با وردنه بقطر ۱ سانتیمتر باز می‌کنیم. و در روغن فراوان دوناتس‌ها را سرخ می‌نمائیم. دو طرف آنها باید کاملاً طلائی شود و پف کند. بعداً آنها را در صافی می‌چینیم. تا روغن زیاد آن برود. پودر شکر و دارچین را مخلوط کرده و به دو طرف دوناتسها پاشیده، در ظرف می‌چینیم. و روی آنها را پسته چرخ کرده می‌دهیم. (البته وقتی شیرینیها سرد شد پودر شکر و دارچین را بر روی آنها می‌پاشیم.)

یک نوع شیرینی با سیب یا موز

مواد لازم:

۱- آرد سفید گندم	۵۰۰ گرم
۲- کره	۲۵۰ گرم
۳- شکر	۲۵۰ گرم
۴- بیکنینگ پودر	۵ قاشق مرباخوری
۵- دارچین کوبیده نرم	۳ قاشق مرباخوری
یا وانیل	۲ قاشق چایخوری
۶- شیر	۲/۵ لیوان
۷- سیب یا موز	۵ تا ۶ عدد
۸- پودر شکر	۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

کره آب کرده سرد را با شکر و بیکنینگ پودر، دارچین یا وانیل، آرد و شیر مخلوط کرده خوب می‌زنیم. تا مایه صاف و یکنواخت و بدون گلوله شود. بعد ته سینی شیرینی‌پزی را که تقریباً طول آن ۵۰ و عرض آن ۳۰ سانتیمتر می‌باشد یک ورقه کاغذ نازک روغنی انداخته روی کاغذ را کمی چرب کرده آرد می‌پاشیم. مایه را بطور یکنواخت روی کاغذ ریخته با لبه کارد آنرا صاف می‌کنیم بطوریکه قطر آن در همه جا یکسان شود بعد سیب یا موز را پوست کنده ورقه‌ورقه نموده (ورقه‌های سیب باید به فرم پره‌های پرتقال کمی نازک باشد) بعد روی سطح خمیر را با پره‌های سیب یا موز می‌پوشانیم. فر را با حرارت متوسط گرم کرده سینی را روی طبقه وسط فر بمدت ۶۰ دقیقه قرار می‌دهیم. باید زیر نان طلائی شده و کاملاً پخته شود. بعد سینی را بیرون آورده و می‌گذاریم شیرینی کاملاً سرد شود. پودر شکر روی آن پاشیده بهر فرم که دوست داریم آنرا می‌بریم.



فصل ہفدہم

انواع کیک ها

«صفحات ۲۳۳-۲۱۷»

مایع را در قالب چرب شده ریخته در فر با حرارت متوسط روی طبقه پائین بمدت ۳۰ دقیقه قرار داده بعد در طبقه بالای فر می گذاریم تا ۱۵ دقیقه دیگر بماند و خوب بپزد. اگر فر شما حرارت از بالا دارد ۵ دقیقه روشن کنید تا روغن طلاهی شود بعد از سرد شدن از قالب خارج کنید.

کیک سیب

مواد لازم:

۱- روغن مایع یا	نصف لیجان
کره	۵۰ گرم
۲- شکر	۱/۵ لیجان
۳- سیب پخته شده	۲ عدد
۴- آرد	۲ فنجان
۵- نمک	۱/۴ قاشق چایخوری
۶- بیکینگ پودر	۱ قاشق مرباخوری
۷- جوش شیرین	۱ قاشق مرباخوری
۸- دارچین	۱ قاشق غذاخوری سرصاف
۹- کشمش ریز بی دانه	۱ فنجان

طرز تهیه:

کره را با شکر مخلوط کرده آنقدر هم می زنیم تا مثل خامه نرم و سفید شود و سیبها را که قبلاً پخته و له کرده ایم روی خمیر بالا ریخته و آرد، نمک، بیکینگ پودر، جوش شیرین را به آن اضافه می کنیم. کشمشها را خوب شسته و خشک کرده و به آن می افزاییم. دارچین را هم اضافه کرده کمی دیگر هم زده سپس در قالب کیک که قبلاً آنرا چرب کرده ایم (و یا کاغذ روغنی کف آن گذاشته ایم) مایه را ریخته می گذاریم با

کیک ساده یا زعفرانی

مواد لازم:

۱- آرد	۳ لیوان
۲- شیر	۳ لیوان
۳- کره یا روغن مایع	نصف لیوان (یا ۱۰۰ گرم)
۴- شکر	۱/۵ لیوان
۵- وانیل	۱ قاشق مرباخوری سرخالی یا پوست لیموترش
۶- بیکینگ پودر	یک قاشق غذاخوری
۷- نمک	۳ قاشق مرباخوری

توجه: اگر می خواهید کیک زعفرانی داشته باشید، بجای وانیل و یا پوست لیموترش می توانید زعفران خیس کرده را به کیک اضافه کنید و کیک بسیار معطر و خوشمزه و خوشرنگی داشته باشید با نام کیک زعفرانی.

طرز تهیه:

در کاسه بزرگی آرد، شیر، کره یا روغن مایع (کره آب کرده بهتر است) را با شکر و وانیل یا زعفران خیس کرده ریخته با هم زن برقی و یا دستی خوب هم می زنیم فر را ۱۰ دقیقه قبل روشن می کنیم تا گرم شود.

حرارت، متوسط ۳ ربع ساعت بماند. کیک سیب را می توان بمدت یک هفته در ظرف سرپوشیده بخوبی نگهداری کرد (جهت پختن سیب، پس از آنکه پوست آن ها را گرفته ایم کمی آب همراه چند قطره آبلیمو به آن اضافه کرده می گذاریم بپزد. آبش که کشیده شد با پشت قاشق آنرا نرم نموده به خمیر کیک اضافه می کنیم)

کیک گردوئی به سبک کشور رومانی

مواد لازم:

۱- آرد	۵۰۰ گرم
۲- کره	۲۰۰ گرم
۳- نمک	۱ قاشق چایخوری
۴- بیکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
۵- مغزگردوی کوبیده شده به اندازه عدس یا نخود	۲۵۰ گرم
۶- خامه	۲۰۰ گرم
۷- (پودر) شکر	۲۵۰ گرم
۸- دارچین	۱ قاشق غذاخوری
۹- شیر	۲ لیوان

طرز تهیه:

آرد، کره نرم شده، بیکینگ پودر، نمک و شیر را خوب مخلوط کرده و خوب می زنیم. مایه بدست آمده را ۱ الی ۲ ساعت می گذاریم بماند. سپس گردوهای خرد شده و خامه را با پودر شکر و دارچین مخلوط می کنیم، و خوب هم می زنیم. در یک قالب پهن به قطر ۲۲ سانتی متر و ارتفاع ۵ سانتی متر، که آن را چرب کرده ایم کمی آرد به ته آن می پاشیم و خمیر را در داخل قالب پهن می کنیم و آن را خوب جا

می دهیم. سپس مخلوط خامه شکر دارچین و گردو را به صورت یک لایه روی آن بخش می کنیم. تعداد زیادی سوراخ به صورت مرتب به روی کیک بدون اینکه به ته قالب برسد ایجاد می کنیم و قالب را در فر به مدت ۱ ساعت در درجه حرارت متوسط در طبقه وسط قرار می دهیم. این کیک را تا چند روز می توان نگه داری کرد. برای تزئین روز کیک از نصف های مغز گردو استفاده می کنیم.

نوع دیگر کیک گردوئی

مواد لازم:

۱- آرد	۲۵۰ گرم
۲- کره	۱۵۰ گرم
۳- شکر	۱ لیوان سرخالی
۴- کشمش ریز بی دانه	۱ فنجان
۵- مغزگردو نیم کوب شده	۲ فنجان
۶- فندق و بادام	۱۰۰ گرم یا ۱ فنجان
۷- نمک	۲۰۰ گرم (از هر کدام ۱۰۰ گرم نیم کوب شود)
۸- جوش شیرین	۱ قاشق چایخوری
۹- وانیل	۲ قاشق مرباخوری
۱۰- شیر	۱ قاشق چایخوری
	۱ تا ۲ لیوان

طرز تهیه:

از روز قبل کشمشها را پاک کرده شسته تا خشک شود در مخلوط کن کره نرم شده را با شکر خوب مخلوط کرده، همه آرد و شیر را با کمی نمک و جوش شیرین وانیل اضافه نموده و به شدت هم می زنیم. و به دنبال آن فندق، بادام و گردو اضافه نموده، قالب کیک را چرب می کنیم. و مایه را در آن ریخته با درجه حرارت متوسط

و بمدت ۳ ربع تا ۶۰ دقیقه در فر قرار می دهیم.

کیک پرتقال

مواد لازم:

۱- آرد	۳ لیوان
۲- شکر	۱/۵ لیوان
۳- کره یا روغن مایع	نصف لیوان (۱۰۰ گرم)
۴- آب پرتقال	۱/۵ لیوان
۵- پوست رنده شده پرتقال	۱ قاشق غذاخوری پر
۶- بیکنگ پودر	۳ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

اول شکر و کره را خوب مخلوط کرده و می زنیم، تا کره نرم و شکر آب شود و مثل خامه یکدست گردد بعد آرد، بیکنگ پودر، پوست پرتقال و آب پرتقال را اضافه کرده و خوب هم می زنیم. قالب را چرب کرده آرد می پاشیم. مایه را در قالب چرب شده ریخته، در فر با حرارت متوسط بمدت ۳ ربع الی ۱ ساعت می پزیم. این کیک پرتقال هم ساده و هم با کرم پرتقالی خوشمزه می باشد. می توانید برای تزئین روی این کیک از کرم پرتقالی که قبلاً شرح آن داده شده استفاده نمائید به این ترتیب که بعد از سرد شدن، کیک را از قطر به ۲ قسمت بریده، کرم می مالیم و قسمت دوم را روی آن می گذاریم و کمی فشار داده روی کیک را مجدداً کرم مالیده و با پسته چرخ شده روی آن را تزئین می کنیم.

کیک کاکائو

مواد لازم:

۱- آرد	۳ لیوان
۲- شکر	۲ لیوان
۳- کره	۱۰۰ گرم
۴- کاکائو	۳ قاشق غذاخوری پر
۵- بیکنگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
۶- وانیل	۱ قاشق چایخوری
۷- شیر	۲ لیوان

طرز تهیه:

کره و شکر را خوب می زنیم. تا شکر آب شده، مثل خامه یکدست شود. بعد شیر، آرد، وانیل، بیکنگ پودر و کاکائو را به مایه افزوده خوب هم می زنیم. حال قالب را چرب نموده کمی آرد پاشیده و سپس مایه را در آن ریخته و با حرارت متوسط بمدت ۴۵ دقیقه در فر قرار می دهیم، تا بپزد. در صورت تمایل می توانید بعد از پختن و سرد شدن آن از کرم شکلات برای وسط و روی کیک استفاده کنید.

کیک سه رنگ

مواد لازم:

۱- آرد	۳ لیوان
۲- زعفران خیس کرده	۳ قاشق غذاخوری
۳- کاکائو	۲ قاشق غذاخوری