

## آماده سازی دسر پرفردار تابستانی کیک وبستنی بخوریم

کیک بستنی ها، دسرهای خنک و خوشمزه ای هستند که از ترکیب ۲ خوراکی محبوب و شیرین تهیه می شوند و به ویژه در فصل تابستان، می توانند حسابی پرطرفدار باشند. تهیه کیک بستنی با مواد اولیه ساده و در دسترس در خانه امکان پذیر است. دست به کار شوید و برای خانواده یک دسر شیرین و خنک تابستانی تهیه کنید؛ دسری که هم کیک است و هم بستنی.

### کاپ کیک



زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۱۲ نفر

### مواد لازم

• کره: ۱۶۰ گرم • شکر: یک پیمانه • روغن مایع: یک قاشق غذاخوری • تخم مرغ: ۲ عدد • رنگ خوراکی قرمز و آبی: یک و نیم قاشق چای خوری • آرد سفید: یک پیمانه • پودر کاکائو: یک قاشق چای خوری • جوش شیرین: نصف قاشق چای خوری • بستنی وانیلی یا نارنگیلی: نصف لیتر • پنیر خامه ای: ۲۰۰ گرم • پودر قند: یک پیمانه

### روش تهیه

۱. کره نرم شده را با شکر و نمک آنقدر هم بزنید تا کرمی شود. روغن مایع، زرده تخم مرغ و رنگ قرمز خوراکی را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود.

۲. مواد خشک را روی مخلوط قبلی الک کنید و هم بزنید. مایع کیک را با قاشق در قالب های کاپ کیک چرب شده بریزید و آنها را ۲۰ دقیقه در فر بپزید.

۳. وقتی کاپ کیک ها خنک شدند آنها را داخل یک سینی بچینید. از وسط هر کیک با چاقو یا قاشق یک مخروط کوچک خارج کنید و کیک های مخروطی را کنار بگذارید.

۴. داخل هر سوراخ کمی بستنی نرم شده بریزید و سپس کیک های مخروطی را روی بستنی بگذارید. کاپ کیک ها را ۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید تا بستنی سفت شود.

۵. برای تهیه روکش، پنیر خامه ای و کره را داخل کاسه بریزید و خوب با همزن برقی بزنید تا مخلوط کرم مانند شود.

۶. سپس شکر را اضافه کنید و ۴ دقیقه دیگر بزنید تا سبک و توخالی شود. نصف کرم تهیه شده را در ظرف دیگری بریزید. چند قطره رنگ خوراکی آبی به آن اضافه کنید و هم بزنید تا به رنگ دلخواه برسد.

۷. کرم سفید و آبی را داخل ۲ قیف با مسوره ستاره ای بریزید. کیک ها را از فریزر خارج کنید.

۸. دور مخروط موجود روی کیک، یکی در میان کرم سفید و آبی بریزید تا کاملا روی کیک پوشانده شود. سپس کیک را برای ۲ ساعت داخل فریزر بگذارید.



در صورتی که قصد دارید کیک را روز بعد سرو کنید، حتما آن را در ظرف در بسته داخل فریزر بگذارید.

### کیک بستنی تیرامیسو

زمان آماده سازی ۹۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر

### مواد لازم

• تخم مرغ: ۴ عدد • نشاسته ذرت و آرد سفید: نصف پیمانه • شکر: ۲ پیمانه • پودر وانیل: یک قاشق چای خوری • بستنی قهوه: یک لیتر • پودر قهوه فوری: ۲ قاشق غذاخوری • قهوه اسپرسو تازه دم شده: یک و نیم پیمانه

### روش تهیه

۱. زرده تخم مرغ ها را با وانیل و نصف پیمانه شکر هم بزنید. سفیده ها را هم با کمی نمک و نصف پیمانه شکر جداگانه هم بزنید تا پف کنند. بعد این دو ترکیب را با هم مخلوط کنید.

۲. آرد و نشاسته ذرت الک شده را به تخم مرغ ها اضافه کنید و در قالب کیک بریزید. قالب را ۴۰ دقیقه در فر گرم شده بگذارید تا کیک بپزد. بعد از سرد شدن آن را از وسط نصف کنید.

۳. روی لایه اول کیک، قهوه دم شده را که با بقیه شکر شیرین کرده اید، بمالید. یک لایه بستنی هم زده روی لایه کیک بمالید و لایه بعدی کیک را روی آن بگذارید و کیک را در فریزر قرار دهید.

۴. کیک را از فریزر بیرون بیاورید و یک لایه بستنی روی آن بمالید. بعد پودر قهوه فوری روی کیک بپاشید و آن را دوباره در فریزر بگذارید تا بستنی خودش را بگیرد. بعد از ۱۰ دقیقه کیک بستنی آماده است.

### نکته

برای بیرون آوردن کیک از فریزر عجله نکنید تا بستنی آب و فرم کیک خراب نشود.

### کیک بستنی بیسکوئیتی

زمان آماده سازی ۵ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر

### مواد لازم

• بیسکوئیت شکلاتی کرم دانه: ۵ عدد • کره • شیر: ۲ قاشق غذاخوری • کره ذوب شده: ۴ قاشق غذاخوری • بستنی شکلاتی و وانیلی: هر کدام ۲ و نیم پیمانه • خامه زده شده: به مقدار لازم

### روش تهیه

۱. کره ذوب شده و شیر را با ۲۵ عدد بیسکوئیت در غذا ساز مخلوط کنید. این مخلوط را کف قالب فشرده کنید و آن را برای یک ساعت در فریزر بگذارید.

۲. بستنی شکلاتی نرم شده را با ۱۰ عدد بیسکوئیت خرد شده ترکیب کنید و آن را روی لایه بیسکوئیتی بریزید. قالب را دوباره برای ۲۰ دقیقه به فریزر برگردانید.

۳. بستنی وانیلی را با بیسکوئیت خرد شده ترکیب و مخلوط را روی لایه قبلی کیک بریزید. قالب را برای ۳ ساعت در فریزر بگذارید.

۴. خامه فرم گرفته را روی کیک بستنی بمالید و روی کیک را با تکه های بیسکوئیت تزیین کنید.

### نکته

می توانید طعم بیسکوئیت و بستنی را به دلخواه عوض کنید تا کیک بستنی های بیسکوئیتی متنوع داشته باشید.

### کیک بستنی کیتکت

زمان آماده سازی یک ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر

### مواد لازم

• شیر عسلی: یک پیمانه • شیر: نصف پیمانه • زرده تخم مرغ: ۳ عدد • خامه پرچرب: ۲ پیمانه • ویفر شکلاتی کیتکت: ۸ بسته

### روش تهیه

۱. شیر عسلی و شیر را در ظرفی بریزید و روی شعله ملایم قرار دهید. زرده تخم مرغ ها را هم به آن اضافه کنید و هم بزنید تا کرم نسبتا غلیظی به دست بیاید.

۲. خامه زده شده و فرم گرفته را به کرم غلیظ اضافه کنید و هم بزنید.

۳. یک لایه از ترکیب خامه و کرم را کف ظرف ریخته و روی آن کیتکت بچینید. لایه ها را به ترتیب ادامه دهید. ظرف را ۴ ساعت در یخچال بگذارید.

۴. خامه را با شکلات ذوب شده ترکیب کنید و دیواره ها و روی کیک را با شکلات بپوشانید. روی کیک را با تکه های شکلات تزیین کنید.

### نکته

منظور از شیر عسلی، شیر غلیظ شده شیرین است که می توانید آن را به صورت آماده از فروشگاه های مواد غذایی بخرید.

### نکته

قبل از سرو، کیک را برای چند دقیقه در دمای اتاق قرار دهید تا برش دادن آن آسان تر شود.