

پاناکوتا انار



زمان آماده‌سازی ۱۲۰ دقیقه

تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

● دانه انار: یک لیوان ● شیر: ۲ لیوان ● خامه صبحانه: ۵۰۰ گرم ● شکر: ۶ قاشق غذاخوری ● پودر ژلاتین: ۲ بسته ● گلاب: یک قاشق غذاخوری ● پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری ● وانیل: نوک قاشق چای خوری ● آب سرد: یک چهارم لیوان ● آب جوش: ۲ لیوان

روش تهیه

۱. پودر ژله را با ۲ لیوان آب جوش مخلوط کنید. در ظرف‌های دسر مورد نظر تان ابتدا یک لایه دانه انار و روی آن به اندازه‌ای که دانه‌های انار ثابت بمانند و شناور نشوند، ژله بریزید. طرف‌ها را در یخچال بگذارید تا ژله ببنند.
۲. پودر ژلاتین را با آب سرد مخلوط کنید و روی بخار کتری بگذارید تا حل و شفاف شود. در این فاصله شیر را داخل یک قابلمه بریزید و شکر را به آن اضافه کنید. خامه را با کمی شیر ترکیب کنید تا هم‌دما شوند، سپس همه خامه را به ظرف شیر اضافه کنید و هم بزنید.
۳. پودر ژلاتین آب‌شده را همراه با وانیل و گلاب به قابلمه شیر اضافه و حرارت را خاموش کنید. اجازه بدهید پاناکوتا از حرارت بیفتد و کمی خنک شود.
۴. لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و قسمت دوم لیوان‌ها را با مایه پاناکوتا پر کنید؛ سپس دوباره لیوان‌ها را داخل یخچال بگذارید تا پاناکوتا ببنند و سفت شود. لیوان‌های دسر را از یخچال خارج کنید و لایه سوم را پر کنید؛ به این صورت که دوباره دانه‌های انار را داخل لیوان بریزید؛ سپس ژله را تا جایی که لیوان پر شود، به آن اضافه کنید. لیوان‌های دسر را دوباره به یخچال برگردانید و حدود ۲ ساعت زمان بدهید تا کاملاً ببنند و سفت شود.

زمانی که ژله را روی لایه پاناکوتا می‌ریزید، باید حتماً ژله خنک شده باشد.

ترفند

- برای حل کردن پودر ژلاتین قبل از اضافه کردن آن به دسر، همیشه از روش بن‌ماری استفاده کنید؛ به این صورت که ظرف حاوی پودر ژلاتین و آب را روی بخار آب جوش بگذارید.
- موقع دانه کردن انارها برای استفاده از آن در دسر، مراقب باشید که پوست سفید رنگ انار کاملاً جدا شود؛ در غیر این صورت ممکن است دسر شما طعم گس یا تلخ پیدا کند.
- اگر در دست‌نویس تهیه یک دسر اناری، از آب انار استفاده می‌کنید، حتماً بعد از گرفتن آب انار آن را از صافی عبور دهید تا هسته‌های آن گرفته شود.
- بهتر است برای تهیه دسر، از انارهای شیرین و سرخ استفاده کنید تا در نهایت طعم و رنگ دسر شما بهتر شود.

خوشمزه بادانه‌های یاقوت

انار از میوه‌های پرخاصیت پاییزی است که از قدیم به‌عنوان نماد باروری و برکت شناخته می‌شد. این میوه قرمز رنگ و دانه‌دانه با طعم ترش و شیرینی که دارد به راحتی می‌تواند طعم و رنگ غذا را چند برابر خوشمزه‌تر کند. در واقع این میوه پاییزی، تبدیل به پادشاه میوه‌های پاییز شده و می‌تواند با دانه‌های یاقوتش غذاهای متنوع به همراه دسرها، کیک‌ها و... تهیه کرد. ششوه آماده‌سازی این خوشمزه‌ها سخت نیست و می‌توان با صرف کمترین زمان آماده‌شان کرد.

مسقطی انار



روش تهیه

۱. آب انار و نشاسته را در ظرفی بریزید و ترکیب کنید. ظرف را روی حرارت اجاق گاز قرار دهید تا آب انار به جوش بیاید.
۲. شکر را به آب انار اضافه کنید. تا زمانی که محلول غلیظ نشده شعله را خاموش نکنید و هم‌زدن را ادامه دهید.
۳. گلاب و کره را به مسقطی اضافه و همه را با هم ترکیب کنید. اجازه دهید مسقطی کمی خنک شود.
۴. قالب مورد نظر را چرب کنید، مسقطی را داخل آن بریزید و ۳ ساعت در یخچال بگذارید. سپس به شکل دلخواه آن را برش بزنید.

برای تزئین مسقطی از پودر نارگیل و پودر پسته استفاده کنید.

چطور دسرهای خوش‌رنگ و خوش‌طعم را سریع آماده کنیم پاناکوتا و مسقطی با طعم انار

دسرهای میوه‌ای می‌توانند سفره‌های مهمانی‌هایتان را حسابی خوش‌رنگ کنند و به آن تنوع ببخشند. در هر فصل می‌توانید با میوه‌های همان فصل، دسرهای شیرین و خوش‌رنگ خانگی درست کنید. پاییز فصل انارهای سرخ است و خیر خوب اینکه خیلی راحت می‌توانید در خانه دسرهای اناری با طعم متفاوت تهیه کنید؛ از مسقطی اناری گرفته تا پاناکوتا با طعم این میوه محبوب. دستور تهیه چند مدل دسر اناری را در زیر آموزش داده‌ایم.

نیلوفر ذوالفقاری

مواد لازم: نشاسته: یک لیوان ● آب انار: ۶ لیوان ● گلاب: نصف لیوان ● شکر: ۲ لیوان ● کره: ۱۰۰ گرم

زمان آماده‌سازی ۳ ساعت
تعداد نفرات ۱۰ نفر



روکر انار



زمان آماده‌سازی ۱۲۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

● دانه انار: یک لیوان ● ژله انار: یک بسته ● شیر: ۳ لیوان ● بیسکویت پتی‌پوز: یک بسته ● نشاسته ذرت: ۲ قاشق غذاخوری ● آرد سفید: ۲ قاشق غذاخوری ● پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری ● خامه صبحانه: ۵۰۰ گرم ● شکر: نصف لیوان ● وانیل: نوک قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. یک لایه دانه انار کف قالب بریزید و چند قاشق از ژله‌ای که در آب جوش حل کرده‌اید روی آن قرار دهید. وقتی ژله بست بقیه ژله را اضافه کنید.
۲. آرد گندم، شکر و نشاسته ذرت را با شیر ترکیب کنید و روی حرارت بگذارید تا به غلظت برسد.
۳. ژلاتین را در آب سرد بریزید تا باز شود. بعد آن را با وانیل و خامه به مخلوط شیری اضافه کنید. صبر کنید تا مواد از حرارت بیفتد.
۴. بیسکویت‌ها را در ظرف کرم دسر خرد کنید. مایه کرمی را روی لایه ژله‌ای بریزید و ظرف را در یخچال بگذارید تا روکرها آماده شود.

به جای بیسکویت پتی‌پوز می‌توانید از هر نوع بیسکویت ساده و وانیلی یا کاکائویی بدون کره استفاده کنید.

دسر شکلات تلخ و انار



زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

● انار: ۴ عدد ● شکلات تلخ: ۲۰۰ گرم ● پودر نارگیل: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه

۱. انارها را دانه کنید. مراقب باشید پوسته‌های سفید آن کاملاً جدا شود تا دسر تان تلخ نشود.
۲. شکلات را روی حرارت بخار آب یا در مایکروویو ذوب کنید. می‌توانید کمی کره به آن اضافه کنید تا طعم بهتری بگیرد.
۳. کف قالب مافین یا فنجان مناسب، یک لایه دانه انار و لایه بعدی را شکلات بریزید.
۴. قالب‌ها را یک ساعت در یخچال قرار دهید تا دسر سفت شود. روی آن را با پودر نارگیل تزئین کنید.

می‌توانید از رنگ شکلات استفاده کنید تا دسر چندلایه و رنگارنگ داشته باشید.

پودینگ انار



زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

● آب انار: ۲ لیوان ● دانه انار: به میزان لازم ● خامه فرم‌گرفته: ۵۰۰ گرم ● وانیل: نوک قاشق چای خوری ● نشاسته ذرت: ۴ قاشق غذاخوری ● شیر پرچرب: ۲ قاشق غذاخوری ● ژلاتین: ۲ ورق ● شکر یا پودر قند: ۵۰ گرم

روش تهیه

۱. آب انار و وانیل را همراه پودر قند و پودر نشاسته در یک قابلمه بریزید و روی شعله ملایم بگذارید.
۲. با اضافه کردن شیر، هم‌زدن مواد روی حرارت را تا زمانی که به غلظت مورد نظر برسد ادامه دهید.
۳. خامه فرم گرفته را به مواد اضافه کنید. در این مرحله باید بافت انار شبیه فرنی باشد.
۴. ژلاتین را در کمی آب حل و به مواد پودینگ اضافه کنید. پودینگ را در ظرف مناسب بریزید و روی آن دانه‌های انار قرار دهید.

بهتر است پودینگ را قبل از سرو کمی در یخچال بگذارید تا سفت شود.