

موس کیک انار



زمان آماده سازی ۹۰ دقیقه

تعداد نفرات ۶ نفر

مواد لازم
آرد: ۲۵۰ گرم • شکر: ۲ لیوان
بیکنینگ پودر: نصف قاشق
چای خوری • وانیل: ۲ قاشق
چای خوری • تخم مرغ: ۸ عدد • انار: یک عدد
خامه قنادی: ۲۵۰ گرم • نشاسته ذرت: یک قاشق
غذاخوری • پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. برای تهیه لایه اسفنجی، زرده و سفیده ۴ تخم مرغ را جدا کنید. سفیده ها را با همزن بزنید تا فرم بگیرند. به زرده ها یک قاشق وانیل و یک و نیم لیوان شکر و کره اضافه کنید. ۲. آرد، نمک و بیکنینگ پودر را الک و به زرده ها اضافه کنید. سفیده را در ۲ مرحله به مواد اضافه کنید و آرام هم بزنید تا مواد اسفنجی شود. ۳. مواد کیک را در قالب چرب شده بریزید و ۲۰ دقیقه در فر بگذارید. بعد اجازه دهید لایه اسفنجی خنک شود. ۴. آب انار را بگیرد و هسته ها را جدا کنید. آب انار، ژلاتین و نشاسته ذرت را با هم روی حرارت بگذارید. ۵. زرده های ۴ تخم مرغ دیگر را با وانیل هم بزنید تا کرمی شوند. این مواد را به ترتیب آب انار روی حرارت اضافه کنید تا تخم مرغ ها بپزند و مواد به غلظت موس برسند. ۶. خامه را به مخلوط خنک شده موس اضافه کنید. در لایه موس کیک اسفنجی بریزید و قالب را در یخچال بگذارید تا کیک بافت سفت و فرم گرفته پیدا کند.

نکته
هرچه موس کیک برای ساعات بیشتری در یخچال بماند بافت نهایی کیک بهتر خواهد بود.

فوت و فن های کیک های اناری

- برای بخت هر کیک آرد و مواد خشک دیگر را ۳ بار الک کنید. این کار باعث هواگیری و سبک شدن آرد می شود و در نتیجه بافت کیک شما بهتر می شود.
- در انتخاب قالب کیک دقت کنید. اگر قالب نسبت به مواد کوچک تر یا بزرگ تر باشد، نتیجه مطلوبی نمی گیرید.
- وقتی می خواهید کیک را در قالب بریزید، از وسط بریزید. بعد به اطراف بخش کنید. سعی کنید کیک را طوری در قالب بریزید که مواد به صورت بکنواخت همه جا بخش شود.
- در فر را قبل از ۳۰ دقیقه به هیچ عنوان باز نکنید. اگر این کار را انجام دهید، کیک شما پف نمی کند.
- برای تهیه هر نوع کیک با شیرینی باید فر را از قبل روشن کنید تا موقعی که خواستید کیک را در آن بگذارید، کاملاً گرم شده باشد.

شیوه پخت چند مدل کیک که ماده اصلی اش انار است

عصرانه های پاییزی

یک برش کیک خانگی انار، یک تکه چیز کیک خوش طعم به رنگ انار یا کاپ کیک اناری می تواند بهترین عصرانه برای عصرهای طولانی پاییز و زمستان باشد. اگر اهل تهیه انواع کیک و شیرینی از نوع خانگی هستید، در این فصل می توانید با میوه پرخاصیت و خوش رنگ و لعاب انار کیک های متنوع زیادی برای اعضای خانواده آماده کنید. دستور تهیه چند نوع کیک با انار را برایتان تهیه کرده ایم.

نیلوفر ذوالفقاری

کیک انار خانگی

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر

روش تهیه
۱. انارها را دانه کنید. دانه های انار را داخل مخلوط کن بریزید و آب انار، روغن، شکر، وانیل و تخم مرغ به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید. ۲. مواد را از صافی رد کنید تا تخم انارها گرفته شود. سپس آرد و بیکنینگ پودر را که از قبل مخلوط و الک کرده اید، کم کم به مایه کیک اضافه کنید. ۳. کف قالب را چرب کنید یا کاغذ روغنی بگذارید. مایه کیک را داخل قالب بریزید و آن را در فر ۱۸۰ درجه که از قبل گرم کرده اید، به مدت ۴۵ دقیقه بگذارید.

نکته
می توانید برای قرمزتر شدن کیک از چند قطره رنگ خوراکی در مایه آن استفاده کنید.

مواد لازم
انار: ۲ عدد • تخم مرغ: ۴ عدد • آب انار: نصف لیوان • شکر: یک لیوان • روغن مایع: نصف لیوان • آرد سفید قنادی: ۳۰۰ گرم • وانیل: نوک قاشق چای خوری • بیکنینگ پودر: یک قاشق غذاخوری



چیزکیک انار

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
انار: یک عدد • بیسکوئیت گندمی سیوس دار: ۲۰۰ گرم • کره: ۱۰۰ گرم • پنیر خامه ای: ۲۵۰ گرم • شیر عسلی: ۴۰۰ گرم • وانیل: یک قاشق چای خوری • پودر ژله انار: یک بسته • آب انار: یک لیوان • شکر: یک قاشق غذاخوری • نشاسته ذرت: یک قاشق غذاخوری

روش تهیه
۱. بیسکوئیت سیوس دار را داخل مخلوط کن بریزید تا پودر شود. کره آب شده را به آن اضافه و مواد را دوباره مخلوط کنید. قالب کمر بندی را چرب کنید و خمیر را کف آن فشرده کنید. قالب را ۲۰ دقیقه در فر ۱۷۵ درجه قرار دهید. ۲. ژله را در یک لیوان آب جوش حل کنید. آن را همراه شکر، نشاسته و آب انار روی حرارت بگذارید. ۳. پنیر خامه ای، شیر عسلی و وانیل را هم بزنید تا یک دست شوند. روی لایه خمیری یک لایه مخلوط پنیری و بعد مخلوط ژله ای و دانه انار بریزید و سپس آنها را در یخچال بگذارید تا سفت شوند.

نکته
می توانید در لایه خمیری کمی آب انار بریزید تا لایه صورتی ظاهر کیک را متفاوت کند.

تارت انار با بیسکوئیت

زمان آماده سازی ۶۰ دقیقه

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم
انار: ۲ عدد • بیسکوئیت: یک بسته • پودر کاکائو: یک قاشق غذاخوری • کره آب شده: ۱۰۰ گرم • شکلات تخته ای: یک بسته • خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم

روش تهیه
۱. بیسکوئیت ها را در ظرفی مناسب بکوبید و پودر کنید. بعد کره آب شده را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید. ۲. مخلوط بیسکوئیت و کره را کف قالب تارت فشرده کنید و قالب را ۴۵ دقیقه در یخچال بگذارید. ۳. خامه صبحانه را گرم کنید و شکلات های تخته ای خرد شده را به آن اضافه کنید تا آب شود. ۴. مخلوط خامه و شکلات را روی پایه بیسکوئیتی بریزید. روی کیک را با دانه های انار بپوشانید.

نکته
می توانید برای تهیه تارت شکلاتی انار از بیسکوئیت کاکائویی استفاده کنید.

کاپ کیک انار

زمان آماده سازی ۵۰ دقیقه

تعداد نفرات ۲۰ نفر



مواد لازم
دانه انار: یک لیوان • آرد: ۳ لیوان • شکر: یک و نیم لیوان • کره: ۲ قاشق غذاخوری • شیر: یک لیوان • بیکنینگ پودر: ۲ قاشق چای خوری • تخم مرغ: ۴ عدد • روغن مایع: یک لیوان • اسانس وانیل: به میزان لازم

روش تهیه
۱. کره، شکر، آرد، روغن، بیکنینگ پودر، نمک و اسانس وانیل را داخل کاسه ای بریزید و با همزن ۲ دقیقه بزنید تا مواد خوب مخلوط شوند. ۲. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کنید و مواد را هم بزنید. شیر را هم در این مرحله اضافه کنید. ۳. داخل قالب های کاپ کیک را تا نیمه با مایه کیک پر کنید و دانه های انار را روی کیک بپاشید. ۴. قالب را داخل فری گرم شده به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه قرار دهید. صبر کنید تا کیک ها خنک شوند و آنها را از قالب در بیاورید.

نکته
می توانید خامه فرم گرفته یا اسانس انار برای تزئین کاپ کیک ها استفاده کنید.