

برای تهیه کیک‌های یلدایی نیست راهی شیرینی‌فروشی‌ها شوید به شیرینی طولانی‌ترین شب سال

شیرینی جشن شب یلدا، با طعم یک کیک لذیذ خانگی کامل می‌شود. یک کیک یلدایی می‌تواند سفره خوراکی‌ها و تنقلات رنگارنگ شب یلدا را رنگی‌تر کند. برای چشیدن طعم شیرین کیک یلدایی لازم نیست حتماً راهی قنادی و شیرینی‌فروشی‌ها شوید. می‌توانید خودتان خیلی راحت در خانه یک کیک سالم و خوش طعم آماده کنید. دستور تهیه چند مدل کیک یلدایی را آموزش داده‌ایم.



این کیک خامه ندارد و اگر بستی کمتری استفاده کنید، رژیمی‌تر می‌شود.



کیک بستنی هندوانه‌ای

زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۸ نفر
زمان پخت: یک ساعت

مواد لازم
آرد: یک و نیم لیوان • شکر: یک لیوان
شیر: یک لیوان • روغن مایع: نصف لیوان
تخم مرغ: ۴ عدد • وانیل: یک قاشق
چای خوری • بیکنگ پودر: یک قاشق غذاخوری • پودر کاسترد: ۳ قاشق غذاخوری • نمک: رنگ خوراکی قرمز و سبز
وشکلات: به میزان لازم • بستنی وانیلی: یک لیتر

روش تهیه
۱. آرد، بیکنگ پودر، نمک و پودر کاسترد را الک کنید. تخم مرغ، شکر و وانیل را هم بزنید تا حجیم و کشدار شود. ۲. روغن مایع را به مایه تخم مرغی اضافه کنید. سپس شیر و مواد خشک را کم کم روی آن بریزید و هم بزنید. ۳. مواد را ۲ قسمت کنید. یک قسمت را با رنگ قرمز و دیگری را با رنگ سبز رنگی کنید. مایه‌ها را در قالب‌های جداگانه ۴۵ دقیقه در فر بگذارید. ۴. کیک‌ها را برش بزنید و در قالبی لایه لایه، به ترتیب رنگ‌های هندوانه قرار دهید و با بستنی روی هر لایه را ببوشانید. قالب را ۵ ساعت در فر بزرگ قرار دهید تا کیک بافت منسجمی پیدا کند.

چیزکیک اسفناج



زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: یک ساعت

مواد لازم
تخم مرغ: ۳ عدد • شکر: یک و نیم لیوان • روغن مایع: نصف لیوان
بیکنگ پودر: ۲ قاشق چای خوری • شیر: نصف لیوان • پوره اسفناج: نصف لیوان
آرد: ۲ لیوان • وانیل: نوک قاشق چای خوری • پودر هل: یک قاشق چای خوری • پنیر خامه‌ای: یک لیوان
پودر نارگیل: نصف لیوان • شیر عسلی: ۳ قاشق غذاخوری • پودر قند: ۳ قاشق غذاخوری • پودر ژلاتین: ۲ قاشق چای خوری
خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم

روش تهیه
۱. تخم مرغ، شکر و وانیل را با همزن بزنید تا سفید و کشدار شود. اسفناج و شیر را در مخلوط کن ترکیب و همراه روغن به این مواد اضافه کنید.

۲. آرد و بیکنگ پودر را به مواد اضافه کنید و مایه کیک را در قالب مناسب، ۴۵ دقیقه در فر ۱۸۰ درجه بپزید. ۳. ژلاتین را به روش بن ماری ذوب کنید. پنیر خامه‌ای و خامه را همراه شیر عسلی و پودر قند خوب ترکیب کنید. ۴. پودر نارگیل را اضافه کنید و مواد را آنقدر هم بزنید تا یکدست شود. ۵. در قالب مناسب، لایه پنیری را روی لایه کیک بریزید و فرم دهید. روی قالب را با سلفون ببوشانید و کیک را برای ۵ ساعت در یخچال قرار دهید.

ساقه اسفناج را جدا کنید؛ چراکه ممکن است باعث ایجاد طعم تلخی در کیک شود.

فوت و فن‌های پخت کیک یلدایی

وقتی مایه کیک را درون قالب می‌ریزید، قالب را چند بار محکم روی سطح صافی بکوبید تا هوای اضافی بین مایه کیک خارج شود و حباب‌ها از بین برود. **تخم مرغ را قبل از استفاده در مایه کیک، مدتی در بیرون یخچال بگذارید تا کیک خوب پف کند.** **برای جدا کردن کیک از قالب، حتماً صبر کنید تا کیک از حرارت بیفتد و خنک شود و گرنه کیک به دیواره‌های قالب می‌چسبد و جدا نمی‌شود.** **فر را بیش از حد داغ نکنید و گرم کردن آن را بیش از ۳۰ دقیقه قبل از پخت شروع نکنید.** **اگر از میوه تازه در کیک استفاده می‌کنید، حواستان باشد که پوست بعضی از میوه‌ها ممکن است باعث تلخ شدن طعم نهایی کیک شود.**

کیک خرمالو و گردو

زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۸ نفر
زمان پخت: یک ساعت



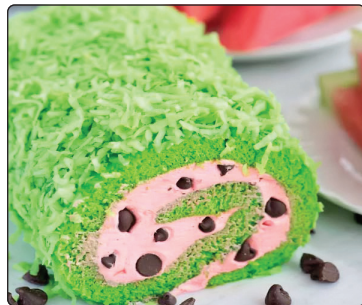
مواد لازم
آرد قنادی: ۲ لیوان • شکر: یک لیوان
تخم مرغ: یک عدد • روغن مایع: نصف لیوان
پوره خرمالو: یک لیوان • مغز گردو: نصف لیوان • بیکنگ پودر: یک قاشق غذاخوری • پودر دارچین: یک قاشق چای خوری
وانیل: نوک قاشق چای خوری

روش تهیه
۱. شکر و تخم مرغ را همراه وانیل با دور تند همزن بزنید تا کشدار و کرم رنگ شود. ۲. روغن و پوره خرمالو را اضافه و مواد را خوب با هم مخلوط کنید. آرد و بیکنگ پودر را روی مواد الک کنید. آن را به همراه دارچین به مواد بیفزایید و به آرامی هم بزنید. ۳. مغز گردو را با چاقو خرد کنید و در مایه کیک بریزید. مایه را در قالب چرب شده مناسب بریزید. ۴. قالب را ۵۰ دقیقه در فر ۱۸۰ درجه بگذارید. بعد کیک را از قالب خارج و آن را با برش‌های خرمالو و گردو تزئین کنید.

می‌توانید از خامه فرم گرفته که با رنگ خوراکی رنگ شده برای تزئین کیک استفاده کنید.

رولت هندوانه

زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: یک ساعت



مواد لازم
تخم مرغ: ۳ عدد • شکر: یک لیوان
وانیل: نوک قاشق چای خوری • آرد سفید: یک لیوان • رنگ خوراکی زله‌ای سبز و قرمز: چند قطره • خامه قنادی: ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم

روش تهیه
۱. سفیده تخم مرغ‌ها را با همزن بزنید تا کف کند. یک سوم شکر را حین هم زدن اضافه کنید. بعد آن را در یخچال بگذارید. ۲. زرده‌ها را با بقیه شکر و وانیل با همزن بزنید. آن را به سفیده‌ها اضافه و به آرامی ترکیب کنید. ۳. آرد را روی مواد الک کنید. آن را به ۲ قسمت تقسیم و هر قسمت را با رنگ خوراکی رنگی کنید. ۴. مواد را به شکل ۲ نیم دایره هم اندازه کف تابه نجسب یا قالب بریزید و روی اجاق گاز یا در فر بپزید. سپس خامه را روی سطح لایه کیک بریزید و از طرف قرمز رنگ رول کنید. رولت را برای ۳ تا ۵ ساعت در یخچال بگذارید.

می‌توانید با شکلات جیبسی شکل تخمه‌های هندوانه را به تزئین رولت اضافه کنید.

کیک کاج یلدایی

زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه
تعداد نفرات: ۶ نفر
زمان پخت: ۲۰ دقیقه



مواد لازم
۲ لیوان پنیر خامه‌ای: یک لیوان
شکلات آب شده: نصف لیوان • شیر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری • کرن فلکس کاکائویی: ۲ لیوان

روش تهیه
۱. کیک اسفنجی آماده را با چنگال پودر کنید. بهتر است از کیک اسفنجی شکلاتی استفاده کنید. ۲. پنیر خامه‌ای و شکلات آب شده را به پودر کیک اضافه کنید و خوب هم بزنید تا بافت یکدستی پیدا کند. ۳. برای اینکه خمیر نرم‌تری داشته باشید، ۲ قاشق شیر کاکائو به خمیر اضافه کنید و آن را خوب ورز دهید. ۴. به اندازه یک گردوی بزرگ از خمیر بردارید و با دست به آن فرم مخروطی دهید تا شبیه میوه درخت کاج شود. ۵. از کرن فلکس برای تزئین کیک‌ها و ساختن فرم میوه درخت کاج استفاده کنید.

روی کیک‌های کاجی شکل پودر نارگیل بپاشید تا یک تزئین زمستانی داشته باشند.