



قالب با ابعاد حدودی سی در چهل سانتیمتر. اگر قالب بزرگتر باشد ضخامت کیک کمتر خواهد بود و اگر قالب کوچکتر باشد ضخامت یا ارتفاع کیک بیشتر خواهد شد. پس می توانید ارتفاع کیک را با تغییر سایز قالب تنظیم کنید.

مایه کیک را داخل قالب مورد نظر خود می ریزیم و سطح آن را صاف می کنیم و سپس چند باری آن را آرام به سطح کار می کویم تا حباب های اضافی از داخلش خارج شود و سپس در فر از قبل گرم شده با دما ۱۸۰ درجه برای فر گازی یا ۱۶۰ درجه برای فر برقی برای مدت حدوداً بیست تا سی دقیقه یا تا زمانی که رنگ روی کیک طلایی شود قرار می دهیم. دقت کنید هیچ وقت در بیست دقیقه اول پخت در فر را باز نکنید تا پف کیک نخوابد و کیک در نهایت بافت خوبی داشته باشد.

نکته: باید بدانید مایه نهایی این کیک کمی سفت است و غلظتی همچون ماست چکیده دارد. این مخلوط رنگ خیلی روشنی دارد اما بعد از اینکه کیک پخت روی کیک کاملاً طلایی می شود. مدت زمان تقریبی که در این دستور برای پخت بیان شد بین بیست تا سی دقیقه است، ولی بسته به نوع روغن، آرد و یا فر و تفاوت های آنها، ممکن است این زمان کمی بیشتر طول بکشد (حدوداً تا ۱ ساعت). پس برای اینکه تشخیص دهید آیا کیک پخته است یا نه در اواخر زمان پخت در فر را باز کنید، قالب کیک را کمی بیرون بکشید و یک سیخ چوبی یا خلال دندان را وسط کیک تا انتها فرو ببرید و خارج کنید، اگر از مایه کیک چیزی به آن نچسبیده بود یعنی کیک ما پخته است و می توانیم کیک را از فر خارج کنیم.

این قسمت از کار را حتماً مرحله به مرحله طبق دستور پیش بروید. در مرحله اول باید حتماً صبر کنید تا کیک و شربت هردو کاملاً سرد شوند. بعد از اینکه کیک کاملاً سرد شد، کاغذ روغنی کف آن را جدا می کنیم و مجدد کیک را داخل قالب برمی گردانیم. حالا با کاردی تیز کیک را از طول به خطوط موازی برش می زنیم. سپس سینی را می چرخانیم و کیک را به صورت مایل برش می زنیم. در مرحله سوم شربت را روی تمام سطح کیک می ریزیم به طوری که کل کیک سیراب شود. در مرحله آخر در صورت تمایل برای تزئین روی هر قسمت پودر نارگیل و بعد پودر پسته می پاشیم و در ظرف مخصوص سرو می چینیم. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

تخم مرغ ها به دور ظرف پاشیده شده با این دورگیری آنها را به مواد کیک اضافه کنیم تا هم بخورند و در نهایت کیک بوی زهم ندهد.

موقع اضافه کردن تخم مرغ آخر، هل را هم به مخلوط اضافه می کنیم و هم می زنیم.

در این مرحله ماست را به مخلوط اضافه کرده و چند دقیقه ای آنها را خوب هم می زنیم تا کلیه مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. دقت نمایید ماستی که استفاده می کنیم اصلاً نباید ترش باشد و گرنه در مراحل پخت می برد و کیک حالت پودری پیدا می کند.

در این مرحله فر را روشن می کنیم تا گرم شود. بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی پزی می شد! دما پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی یکی نیست و به طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست درجه کمتر از دما فرهای گازی است. این عدد می تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستورهای آشپزی و شیرینی پزی عموماً به این مورد اشاره ای نمی شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی سوخته و سفت تحویل می گیرید!

(* پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دما ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دما ۱۶۰ درجه سانتیگراد آن را روشن کنید تا گرم شود.

حالا آرد و بکینگ پودری که از قبل با هم مخلوط و الک کرده بودیم را طی چند مرحله روی مایه کیک الک می کنیم و هر بار به آرامی آن را با همزن دستی یا پره های خاموش همزن، هم می زنیم تا مخلوط آردی با مواد ترکیب شود و گلوله آردی باقی نماند. دقت کنید هم زدن زیاد مایه کیک در این مرحله باعث می شود در نهایت پف کیک شما کمتر شود، پس این مرحله را به آرامی و با دقت انجام دهید.

در پایان این چند مرحله، وقتی که تمام آرد را داخل مایه کیک ریخته و مخلوط کردید، اگر بافت مایه کیک یکدست نبود و گلوله های آرد در آن وجود داشت، در حد چند ثانیه با یکدست ترین دور همزن آن را مخلوط می کنیم تا مایه نهایی کیک یکدست شود.

درون سینی فر یا قالب رولت، کاغذ روغنی انداخته و آن را چرب می کنیم.



آموزش تهیه کیک شربتی

با اصالت و دلنشین

فائزه صدیقی

نویسنده

fa.sedighi@gmail.com



اولین باری که کیک شربتی خوردم از نوح شدن انگشت هایم بابت خیس بودن آن اذیت شدم، اما وقتی آرام آرام آن را داخل دهانم جویدم و مزه مزه کردم انگار تمام آن ناراحتی و حس بد دود شد و رفت هوا و جای خودش را به احساس لذت و شادی داد. آن تکه کیک واقعاً خوشمزه بود و طعمی بهشتی داشت؛ تا به حال هم کسی نبوده است که این کیک را خورده باشد و از آن تعریف نکرده باشد. این کیک، یک جور اصالت و سنگینی عمیق در دل خود پنهان کرده است که با درست کردن و خوردن آن، متوجه این احساس شگفت انگیز و بکر خواهید شد. کیک شربتی هم یک کیک مجلسی برای پذیرایی از میهمان ها است و هم می تواند یک کادو بسیار خاص، متفاوت و دوست داشتنی برای بردن به انواع میهمانی ها باشد. می توانید آن را داخل زورق یا پلاستیک های گلدان مثل شیرینی های سفره عقد بپیچید و با روبان تزئین کنید یا داخل ظرف های سرو متفاوت قرار دهید. اگر دوست دارید با من همراه شوید تا در کنار هم طرز تهیه این کیک خوشمزه را یاد بگیریم.

طرز تهیه شربت

ابتدا مقدار لازم از زعفران را ته لیوان ریخته و چند قطره آب جوش روی آن می ریزیم. سپس در ظرف را گذاشته و چند دقیقه ای کنار می گذاریم تا زعفران رنگ بدهد و به اصطلاح دم بکشد. حالا باید شربت مورد نیاز برای کیک را درست کنیم. برای این کار در ظرفی آب و شکر را ریخته و روی حرارت می گذاریم. وقتی شکر در اثر حرارت حل شد زعفران دم کشیده و گلاب و در صورت تمایل هل را به مخلوط اضافه کرده و حرارت را خاموش می کنیم و شربت را کنار می گذاریم تا کاملاً خنک شود.

مواد لازم برای تهیه کیک شربتی

آرد سفید ۲۴۰ گرم معادل دو پیمانه*
شکر ۲۰۰ گرم معادل یک پیمانه
ماست یک پیمانه
تخم مرغ ۴ عدد
روغن یک پیمانه
بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری
هل یک چهارم قاشق چایخوری
پودر نارگیل و پودر پسته برای تزئین

* اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

مواد لازم برای تهیه شربت

آب یک پیمانه
شکر یک پیمانه
گلاب یک چهارم پیمانه
هل یک چهارم قاشق چایخوری
زعفران دم کرده غلیظ به مقدار لازم

و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را الک می کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کیک کمک می کند و باعث می شود کیک بافت سبک تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می گذاریم تا بعداً به مایه کیک اضافه کنیم.

روغن (جامد یا مایع فرقی ندارد، هر دو جواب می دهد) و شکر را درون ظرف ریخته و با دور تند همزن آنقدر آنها را هم می زنیم تا شکر حل شده و کاملاً مخلوط شوند. پس از چند دقیقه که مخلوط روغن و شکر آماده شد، تخم مرغ ها را یکی یکی

به این مخلوط اضافه می کنیم و با همزن آن را می زنیم. هر تخم مرغ را حدود نیم دقیقه هم می زنیم و بعد تخم مرغ بعدی را اضافه می کنیم. دقت کنید در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با قاشق یا لیسک جمع می کنیم (دورگیری) تا اگر

**دینگ دینگ! در این مکان یک ترفند باریک تر از موبرای جلوگیری از هدر رفت طلا سرخ به شما آموزش داده می شود: برای آنکه زعفران ته لیوان هدر نرود و کامل داخل شربت ریخته شود، ابتدا زعفران دم کشیده شده را داخل شربت می ریزیم و بعد یک چهارم پیمانه گلاب را کم کم داخل همان لیوان زعفران ریخته و بعد داخل شربت خالی می کنیم. با چند بار انجام این کار زعفران ته لیوان همراه گلاب ها کامل داخل شربت خالی می شود.

دستور پخت کیک

در پخت کیک و شیرینی ها بهتر است مواد اولیه به دما محیط رسیده باشند. بنابراین مواد کیک را از قبل در دما محیط می گذاریم، البته در بعضی دستورها به طور مشخص اشاره می شود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشند، در آن صورت آن ماده اولیه را تا زمان مصرف در یخچال نگه می داریم.

ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید



کیک شربتی هم یک کیک مجلسی برای پذیرایی از میهمان ها است و هم می تواند یک کادو بسیار خاص، متفاوت و دوست داشتنی برای بردن به انواع میهمانی ها باشد. می توانید آن را داخل زورق یا پلاستیک های گلدان مثل شیرینی های سفره عقد بپیچید و با روبان تزئین کنید

