

ترایفل توت فرنگی

ترایفل توت فرنگی یکی از انواع دسرها است.



ترایفل توت فرنگی یکی از انواع دسرها است.

مواد اولیه:

کیک اسفنجی: 200 گرم

ژله توت فرنگی و آناناس: از هر کدام 100 گرم

کرم وانیلی 200 گرم

توت فرنگی تازه 300 گرم

مواد لازم کرم وانیلی:

شیر: نصف پیمانه

تخم مرغ: سه عدد

خامه فرم گرفته: 150 گرم

آرد نشاسته ذرت: دو قاشق سوپ خوری

وانیل: 4/1 قاشق چای خوری

پودر قند: 150 گرم

ترایفل توت فرنگی

طرز تهیه ترایفل:

توت فرنگی ها را شسته و خشک کنید. کیک اسفنجی را به صورت مکعب های کوچک برش دهید. ژله توت فرنگی و آناناس را هم شکل مکعب خرد کنید

برای هر نفر یک لیوان در نظر گرفته و به کمک قیف انتهای لیوان ها را کرم ریخته و به ترتیب کیک، توت فرنگی، ژله و دوباره کرم اضافه کنید تا لیوان پر شود در نهایت با کمک قیف با کرم روی ترایفل را شکوفه زده و یک توت فرنگی روی آن قرار می دهیم.

طرز تهیه کرم وانیلی:

ابتدا زرده و سفیده را جدا کرده و زرده را به همراه پودر قند با همزن برقی بزنید تا کشدار و سفید شود. (سه دقیقه).

آرد ذرت را در شیر حل کرده و مخلوط زرده را نیز به آن اضافه کنید. مایه را داخل ظرف مناسبی که بهتر است لعابی باشد ریخته و روی حرارت ملایم با قاشق شروع به هم زدن کنید تا غلیظ شود.

کرم را از روی حرارت برداشته و صبر کنید کمی خنک شود.

سفیده تخم مرغ را در کاسه‌ای با همزن برقی بزنید تا خشک و سفید شود و به کمک لیسک سفیده را به کرم اضافه کنید و دوباره روی حرارت گذاشته هم زده تا غلیظ شود.

کرم را پس از غلیظ شدن از روی حرارت برداشته، وانیل را اضافه کرده و صبر کنید تا کاملاً خنک شود خامه را به کرم افزوده و مخلوط نمایید. این کرم به تنهایی دسر لذیذی می‌باشد.