

کاپ کیک با خامه پرتقالی

فر را با دمای 350 درجه فارنهایت گرم کنید.



تعداد: 27 عدد | زمان تهیه: 40 دقیقه | زمان پخت: 20 دقیقه | زمان سرد شدن: 45 دقیقه

مواد لازم

85 گرم ژلاتین پرتقالی
پودر کیک سفید
یک بسته پودینگ چیزکیک
1 پیمانه آب پرتقال
4 عدد تخم مرغ
1/3 پیمانه روغن گیاهی
یک قاشق چایخوری وانیل
خامه پرتقالی*
چوب بستنی

طرز تهیه

فر را با دمای 350 درجه فارنهایت گرم کنید. داخل قالب‌های مافین را با فویل بپوشانید. آنها را کنار بگذارید. دو قاشق چایخوری از ژلاتین پرتقالی را نیز جدا کنید و کنار بگذارید. در یک کاسه بزرگ، بقیه ژلاتین، پودر کیک، پودینگ، آب پرتقال، تخم مرغ، روغن و وانیل را با یکدیگر با همزن برقی و سرعت متوسط مخلوط کنید.

مواد را داخل قالب‌های مافین بریزید و دوسوم آنها را پر کنید. آنها را به مدت 18 تا 20 دقیقه در فر قرار دهید تا کاملاً پخته شوند. از فر خارج کنید و کنار بگذارید تا خنک شوند. خامه پرتقالی* را روی آنها بریزید. در گوشه‌ای از کیک‌ها نیز خامه وانیلی بریزید. در صورت تمایل، چوب بستنی داخل آنها قرار دهید و سرو کنید.

برای تهیه خامه پرتقالی* به قاشق چایخوری وانیل، یک قاشق چایخوری پوست رنده شده پرتقال، 225 گرم پنیر خامه‌ای، نصف پیمانه کره، دو قاشق چایخوری وانیل و 6 پیمانه پودر قند نیاز دارید.

در یک کاسه بزرگ، پنیر خامه‌ای را با همزن برقی و سرعت متوسط هم بزنید، وانیل را اضافه کنید و هم بزنید تا پف کنند. به تدریج، پودر قند را اضافه کنید تا به غلظت موردنظر برسد. سپس ژلاتین پرتقال و پوست رنده شده پرتقال را بیفزایید و هم بزنید. در صورت تمایل می‌توانید یک قطره رنگ غذا هم بزنید تا نارنجی شود.

ارزش غذایی

کالری: 304
چربی: 12 گرم
کلسترول: 50 میلی‌گرم
کربوهیدرات: 47 گرم

پروتئین: 3 گرم
قند: 41 گرم
فیبر: 4 255
سدیم: 255 میلی‌گرم