

کرم شاتوت و موز

اولش ژلاتین را بذارید با نصف لیوان آب به روش بن ماری حل شود. یعنی محلول ژلاتین رو بذارید در يك ظرف آب روی گاز و گهگاهی هم بزنید...



شیر یک دوم لیتر
شکر یک دوم پیمانه
خامه 250 گرم معادل 1 پیمانه
موز متوسط 2 عدد
سس شاتوت یک سوم پیمانه
پودر ژلاتین سبزه و نیم گرم معادل یک و نیم قاشق سوپخوری
آب سرد یک سوم پیمانه
وانیل شکری یک چهارم قاشق چایخوری

طرز تهیه:

اولش ژلاتین را بذارید با نصف لیوان آب به روش بن ماری حل شود. یعنی محلول ژلاتین رو بذارید در يك ظرف آب روی گاز و گهگاهی هم بزنید.

(روش بن ماری : این طریق طبخ بن ماری برای تهیه غذاها و کرم هایی است که می خواهیم مستقیماً روی آتش قرار نگیرد و نتیجه آن لطیف تر شدن غذا و کرمی است که تهیه می کنیم ، عمل آن به این طریق است که ظرف محتوی غذا را در ظرف آبی قرار می دهیم و ظرف آب را روی آتش می گذاریم مقدار آب باید به حدی باشد که موقع جوش آمدن داخل ظرف غذا نشود ، معمولاً غذای سرد شده یا مانده را که بخواهیم دوباره گرم کنیم و آب در آن داخل نکنیم به طریق بن ماری گرم می کنیم.)

یک پیمانه از شیر را با شکر روی حرارت قرار می دهیم تا کاملاً محلول شود. بعد اجازه می دهیم که از حرارتش کم و ولرم شود. حالا محلول ژلاتین رو اضافه می کنیم. یک پیمانه شیر باقیمانده رو با سس شاتوت و موز جداگانه توی مخلوط ریخته کاملاً میزنیم تا موز له شود. این مواد رو به مواد فوق که کاملاً سرد شده اضافه می کنیم . حال نوبت خامه است که اضافه کنیم و حتماً با همزن دستی بزنید در حدی که فقط مخلوط شود. وانیل رو هم اضافه کنید و مواد رو توی قالبی که قبلاً چربش کردید ریخته و بذارید تو یخچال تا کاملاً خودش را بگیرد.

طرز تهیه سس شاتوت یا توت فرنگی :

2 پیمانه شاتوت را با یک پیمانه شکر مخلوط کرده بذارید یک شب تو یخچال بمونه بعد یک قاشق چایخوری نشاسته ذرت رو که با کمی آب مخلوط کردید بهش اضافه کنید و بذارید روی حرارت متوسط 5 تا 15 دقیقه (حداکثر) بمونه تا یکدست و غلیظ بشه. این سس رو میشه فریز کرد و برای تمام فصول ازش استفاده کرد.

نکته : سس شاتوت را می توانید تا 1 قاشق چایخوری بیشتر استفاده کنید / وانیل شکری اگر خالص بود یک هشتم قاشق چایخوری شود