

کیک موج

تخم مرغ‌ها را همراه با شکر پنج الی شش دقیقه با همزن برقی زده تا حجیم و سبک شود.



مواد لازم

مواد لازم برای شش تا هشت نفر
 تخم مرغ: چهار عدد
 شکر: یک پیمانه
 وانیل: 1/4 قاشق چایخوری
 شیر: 1/3 پیمانه
 روغن مایع: یک پیمانه
 آرد: دو پیمانه
 بیکنینگ پودر: یک قاشق چایخوری
 پودر کاکائو: به میزان لازم
 رنگ خوراکی مجاز صورتی و زرد از هر کدام: دو قطره

طرز تهیه

تخم مرغ‌ها را همراه با شکر پنج الی شش دقیقه با همزن برقی زده تا حجیم و سبک شود. وانیل را افزوده و هم می‌زنیم. شیر و روغن را اضافه کرده و به هم زدن ادامه می‌دهیم. آرد و بیکنینگ پودر را مخلوط و الک کرده، به مایه کیک افزوده و با لیسک هم می‌زنیم.

مایه کیک را به سه قسمت مساوی تقسیم کرده، به یکی رنگ زرد و دیگری رنگ صورتی افزوده و قسمت سوم رنگ خودش بماند. (به جای رنگ زرد و صورتی هر رنگ دلخواه خود را می‌توانید بزنید). مایه کیک را با رنگ‌ها کاملاً مخلوط کرده تا یک‌دست شود.

کف قالب لوف را کاغذ روغنی پهن کرده و مایه کیک زرد رنگ را می‌ریزیم. روی مایه را با پودر کاکائو الک شده کاملاً می‌پوشانیم، سپس رنگ ساده را در قیف با سر ماسوره ساده ریخته و روی پودر کاکائو را با آن پوشانده، مجدداً پودر کاکائو پاشیده و بعد رنگ صورتی را در قیف ریخته، سطح کیک را می‌پوشانیم و آن را در فر از قبل گرم شده با حرارت 180 درجه سانتی‌گراد به مدت 45 الی یک ساعت می‌پزیم.

نکات

پودر کاکائو مانع از مخلوط شدن رنگ‌ها با یکدیگر میشود.