

کیک شکلاتی رژیمی با گاناش خوشمزه البته بدون خامه

کیک شکلاتی رژیمی با گاناش خوشمزه البته بدون خامه:



یک کیک شکلات رژیمی با گاناش خوشمزه را قرار امروز آموزش دهیم. کسانی که علاقه شدیدی به مصرف شیرینی دارند با ترک آن آسیب های روانی زیادی را متحمل می شوند. شرکت [کامور](#) سعی بر آن داشته که محصولات بدون قند و رژیمی تولید کند. البته در این راستا کیک های خوشمزه رژیمی در دستور کار خود قرار داده است، در حال حاضر فقط سفارش در اصفهان امکان پذیر است. با تهیه دستورات [کیک شکلاتی رژیمی](#) می توانید، هر زمانی آن را آماده کنید.

طرز تهیه کیک شکلاتی رژیمی با گاناش

- آرد سفید قنادی: 2 لیوان
- پودر کاکائو: نصف لیوان اگه پودر کاکائوی شما تیره هست کمتر بریزید.
- تخم مرغ : 4 عدد
- وانیل: نصف ق چ
- شیر: یک لیوان
- بکینگ پودر: یک ق مرباخوری
- کره: 100 گرم
- پودر شیرین کننده کامور: 100 گرم

خرید آنلاین پودر شیرین کننده کامور

ابتدا فر را از بیست دقیقه قبل گرم کنید (دمای 180)

آرد ، پودر کاکائو و بکینگ پودر رو سه بار الک کنید کنار بزارید.

کره رو بزارید بیرون حسابی نرم شود، شکر رو به کره اضافه کنید و با دور تند یک دقیقه هم بزنید. تک تک تخم مرغ ها رو به همراه وانیل اضافه کنید. هر بار برای هر تخم مرغ پانزده ثانیه با دور تند هم بزنید. یک لیوان شیر بهش اضافه کنید. بیست ثانیه هم بزنید و در اخر مواد خشک را طی سه مرحله اضافه کرده هر مرحله هفت ثانیه با دور کند هم بزنید در آخر همزن رو خاموش کنید با لیسک همه مواد را آرام و دورانی هم بزنید. کف قالب رو چرب کنید مواد را داخل قالب گرد یا مربع به قطر بیست تا بیست و دو سانت ریخته روی مواد رو صاف کنید داخل فر طبقه وسط دمای صد و هشتاد به مدت چهل دقیقه قرار دهید. برای فر برقی دمای 160



طرز تهیه گاناش رژیمی:

طرز تهیه گاناش رژیمی

- 1 قاشق غذا خوری سر پر نشاسته ذرت
- 3 قاشق غ پودر کاکائو
- 50 گرم پودر شیرین کننده کامور
- دو لیوان شیر
- 10 عدد شکلات کاکائو فانتزی رژیمی کامور

خرید آنلاین شکلات کاکائو فانتزی رژیمی

اول شیر را روی حرارت قرار می دهیم، وقتی به نقطه جوش رسید. پودر کاکائو و نشاسته و پودر شیرین کننده را هم به شیر اضافه می کنیم و مدام هم می زنیم و بعد شکلات کاکائو را اضافه می کنیم تا به غلظت برسه (از فرنی رقیق تر) سپس خاموش کنید.

بعد از اینکه کیک آماده شد، اجازه دهید خنک شود. روی کیک رو با نی چندین حفره ایجاد کنید و سس شکلاتی ولرم رو روی کیک بریزید. هر چقد سس شکلاتی شل و رون تر باشه بهتره و به خورد کیک میره و همونی میشه که میخواید.



اگر کره در دسترس نداشتید میتوانید روغن مایع را جایگزین کنید فقط دستور کیک کمی متفاوت می شود. باید اول شکر و تخم مرغ رو هم بزنین بعد شیر و روغن و در آخر آرد را به مواد اضافه کنید. درست کردن کیک شکلات رژیمی با گاناش بسیار راحت است و مهمترین نکته این است که در طرز تهیه گاناش هیچ خامه ای اضافه نمی شود و کاملا رژیمی است.