

طرز تهیه کرم شکلاتی مخصوص فیلینگ کیک و دسر

کرم شکلاتی یکی از انواع سس‌های شکلاتی است که برای فیلینگ کیک و تزئین دسر مناسب است و می‌توانید با روشی آسان آن را در منزل تهیه کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، همانطور که می‌دانید کیک‌های شکلاتی یکی از محبوب‌ترین کیک‌ها در دنیا هستند. بعید است کسی پیدا شود که بتواند به کیک شکلاتی نه بگوید. حتی کسانی که عاشق شکلات هم نیستند، معمولاً دست رد به سینه یک برش کیک شکلاتی با خامه شکلاتی نمی‌زنند. یکی از کاورهای محبوب کیک‌های شکلاتی کرم شکلات است که معمولاً از آن برای پوشاندن همه کیک‌ها و شیرینی‌های شکلاتی و یا وانیلی استفاده می‌کنند. شما می‌توانید در منزل و با موادی در دسترس و با روشی آسان این کرم شکلاتی خیلی خاص و خوشمزه را برای تزئین انواع دسر و فیلینگ کیک آماده کنید. این کرم شکلاتی به تنهایی برای کاور کیک مناسب نیست، اما می‌توانید از آن برای ماسوره زدن روی کیک استفاده کنید، همچنین می‌توانید این کرم را با خامه قنادی مخلوط کنید، سپس برای کاور روی کیک شکلاتی از آن استفاده کنید. اگر دوست دارید این کرم شکلاتی فوق‌العاده خوشمزه و کاربردی را در منزل درست کنید، در ادامه این مطلب با ما همراه باشید.

مواد لازم

شیر عسلی: ۳۵۰ گرم
پودر کاکائو: ۷۰ گرم
شیر: ۳۵۰ گرم
شکلات سکه‌ای کاکائویی: ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

برای درست کردن این کرم شکلاتی خوشمزه ابتدا شیر عسلی را داخل یک قابلمه مناسب بریزید، سپس پودر کاکائو را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا با هم مخلوط شوند. حالا شیر را طی سه مرحله کم کم به مواد بالا اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد به صورت یکدست شود. قابلمه را روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا مواد به نقطه جوش برسد، سپس حرارت را کم کنید و به مدت ده دقیقه دیگر بگذارید مواد بجوشد تا غلیظ شود. در این مرحله هم از هم زدن غافل نشوید تا مواد شما ته نگیرد. بعد از اینکه قابلمه را از روی حرارت برداشتید، شکلات سکه‌ای را به مایه داغ اضافه کنید و هم بزنید تا شکلات کاملاً حل شود. کرم را داخل یک ظرف مناسب بریزید و به مدت ۸ ساعت داخل یخچال بگذارید تا استراحت کند. حالا کرم شکلاتی خوشمزه شما برای تزئین دسر یا فیلینگ کیک و ماسوره زدن آماده است.

نکات مهم

۱ - شیر عسلی یا شیر غلیظ همان شیر گاو است که مقداری از آب آن گرفته می‌شود و به آن شکر اضافه می‌کنند. شیر عسلی ماده‌ای غلیظ و شیرین است که به صورت کنسروی در بازار موجود است و ماندگاری بالایی دارد. از این شیر برای تهیه انواع دسرها، بستنی‌ها و کیک و شیرینی استفاده می‌شود.

برای درست کردن شیر عسلی در منزل ۲ پیمانه شیر را همراه با دو سوم پیمانه شکر داخل یک ماهی تابه گود و نجسب بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید و مدام هم بزنید تا شکر کاملاً در شیر حل شود. بعد از اینکه شکر حل شد، دیگر هم نزنید و صبر کنید تا شیر جوش بیاید. وقتی شیر جوش آمد، حرارت اجاق گاز را روی کمترین حالت تنظیم کنید و هر چند دقیقه یک‌بار شیر را هم بزنید تا ته نگیرد و به غلظت برسد. توجه داشته باشید که حرارت باید آنقدر کم باشد که شیر قل نزند، در غیر این صورت شیر عسلی شما ته می‌گیرد. تقریباً ۴۰ دقیقه زمان می‌برد تا شیر عسلی شما به غلظت برسد و آماده مصرف شود. بعد از اینکه شیر عسلی آماده شد، آن را کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود؛ سپس داخل شیشه خشک و تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید.

۲ - این کرم شکلاتی را می‌توانید داخل ظرف تمیز و در بسته به مدت ۱ هفته داخل یخچال و به مدت ۲ ماه داخل فریزر نگهداری کنید.