

طرز تهیه پودینگ انار؛ دسری متفاوت برای شب یلدا

اگر برای شب یلدای امسال در به در دنبال یک ایده متفاوت و لذیذ هستید، این مقاله برای شما نوشته شده است. پودینگ انار یک دسر یخچالی و ساده است که به راحتی آماده می‌شود.
#۴۷;

به گزارش سایت خبری پرسون، در این مقاله ۲ روش درست کردن پودینگ انار را مرحله به مرحله و با جزئیات توضیح داده‌ایم. با ما همراه باشید.

شما برای درست کردن این دسر نیاز به امکانات خاصی ندارید. حتی اگر فر ندارید، می‌توانید این دسر خوشمزه را آماده و سرو کنید؛ بنابراین این دسر نه فقط برای شب‌های یلدا، که برای شرایط سخت هم توصیه می‌شود.

مواد لازم جهت تهیه پودینگ انار یخچالی به روش اول:

نکته مهم: اضافه کردن پنیر خامه‌ای اجباری نیست و به دلخواه شما است؛ بنابراین می‌توانید این المان را حذف کنید. با این کار، میزان کالری موجود در دسر را کاهش می‌دهید. پس اگر باید به رژیمی پایبند باشید که کالری جز "نباید"ها است، حتما پنیر خامه‌ای را حذف کنید.

طرز تهیه اول پودینگ انار یخچالی

مرحلتهای تهیه پودینگ انار یخچالی به شرح زیر است:

مرحله اول) مواد پودینگ را حرارت دهید.

برای تهیه پودینگ انار، ابتدا آب انار، وانیل، پودر قند و پودر نشاسته را در یک قابلمه بریزید و با هم ترکیب کنید. سپس قابلمه را روی شعله ملایم گاز قرار دهید و به صورت مدام هم بزنید. وقتی مواد به جوش آمدند، شیر را کم کم اضافه کنید.

با اضافه کردن شیر، دست از هم زدن بردارید. این کار را تا جایی ادامه دهید که پودینگ شما به قوام برسد.

مرحله دوم) خامه و پنیر را اضافه کنید.

بعد از آن که مواد پودینگ به قوام رسید، آن را گوشه بگذارید و به سراغ این مرحله بیاورید. در مرحله دوم باید پنیرخامه‌ای و خامه فرم گرفته را با هم ترکیب کنید.

بعد از ترکیب کردن پنیر و خامه، مواد به وجود آمده را با همزن برقی یا دستی هم بزنید تا کاملاً یکدست شوند. در این مرحله می‌توانید مقداری پودر قند یا شکر هم اضافه کنید تا دسر شیرین‌تری داشته باشید.

یک نکته کلیدی در این مرحله از درست کردن دسر پودینگ اناری این است که اگر مایل باشید پودینگ شما خامه‌ای‌تر باشد، باید فقط از خامه فرم گرفته استفاده کنید.

بعد از اینکه ترکیب پنیر خامه‌ای و خامه یکدست شد، آن را به ترکیب مرحله اول اضافه کنید. در این مرحله مایه دسر باید بافتی شبیه دسر فرنی داشته باشد.

مرحله سوم) ژلاتین را بن ماری کنید.

در مرحله سوم از تهیه پودینگ انار، ژلاتین را در ۲ الی ۳ قاشق غذاخوری آب سرد حل کنید. سپس آن را روی بخار آب قرار دهید تا ژلاتین کاملاً در آب ذوب و حل شود. برای اینکه ژلاتین سریع‌تر حل شود، می‌توانید آن را به صورت پودر در آب سرد بریزید و سپس آن را روی بخار آب قرار دهید.

مرحله چهارم) مواد ژلاتین را به مایه دسر اضافه کنید.

بعد از اینکه ژلاتین کاملاً حل شد، آن را به مایه دسر اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً با مایه دسر مخلوط شود. در نهایت، مایه دسر را در ظرف مورد نظر بریزید و بگذارید خنک شود. سپس آن را در یخچال قرار دهید تا کاملاً ببندد و سفت شود؛ و تمام!

بعد از چند دقیقه، دسر شما آماده سرو است! بله پودینگ انار به همین راحتی و در کمترین زمان ممکن درست می‌شود. پس اگر وقت کمی دارید، این دسر یکی از بهترین انتخاب‌ها برای شما محسوب می‌شود. در درست کردن دسر پودینگ انار لحظه‌ای شک به دل خود راه ندهید.

طرز تهیه دوم پودینگ انار یخچالی

در روش قبل گفتیم که اگر می‌خواهید میزان کالری این دسر را کمتر کنید، پنیرخامه‌ای را از مواد اولیه پودینگ انار حذف کنید. ولی حذف کردن این پنیر چندان تفاوتی ایجاد نمی‌کند. به همین دلیل است که در روش دوم تلاش داریم شما را با روشی آشنا کنیم که کالری به کار رفته در آن به مراتب کمتر است. پس اگر می‌خواهید به رژیم خود پایبند بمانید یا به هر دلیلی دوست دارید غذاهای کم کالری مصرف کنید، این روش تهیه پودینگ انار را از دست ندهید.

مواد لازم جهت تهیه پودینگ انار یخچالی به روش دوم:

مرحله اول) تمام مواد را ترکیب کنید!

این روش تهیه پودینگ کوتاه‌تر از آن چیزی است که فکر می‌کنید. ابتدا شکر، وانیل و نشاسته ذرت را با هم ترکیب کنید. بعد از آن مواد را در یک قابلمه مناسب بریزید و روی شعله ملایم قرار دهید.

بعد از کمی که مواد حرارت دید، غلیظ می‌شود. طی مدتی که مواد در حال حرارت دیدن است، آن را مدام هم بزنید. با این کار بوی خامی نشاسته را می‌گیرید و دانه‌های شکر هم کاملاً حل می‌شوند. این کار را تا جایی ادامه دهید که مواد جنسی مانند فرنی به خود بگیرد.

بعد از آن می‌توانید پودینگ را از روی شعله بردارید.

مرحله دوم) پودینگ انار را سرو کنید!

بله درست خواندید. کار شما رسماً تمام شد. بعد از آن که پودینگ شما آماده شد، یک ظرف زیبا انتخاب کنید و یک لایه انار دانه شده را ته آن بریزید. سپس مایه پودینگ را اضافه کنید. برای آن که پودینگ شما کاملاً خودش را بگیرد و طعم مطبوعی داشته باشد، بهتر است که برای چند دقیقه هم که شده است آن را در یخچال قرار دهید. بعد از آن که خنک شود و به خوبی فرم گرفت، آن را سرو کنید. نوش جان!

سخن آخر

پودینگ انار از دسرهای خوشمزه با انار؛ یک انتخاب بسیار عالی برای شمایی است که وقت کمی دارید و در عین حال دوست دارید یک دسر خوشمزه و چشم نواز سرو کنید. به هر حال ترکیب رنگ سفید و قرمزی انار به غایت دلنشین و اشتها آور است؛ بنابراین پودینگ انار یکی از دسرهایی است که بهینه تهیه می‌شود و اگر قصد دارید دقیقه نود یک دسر خوشمزه برای مهمانی یلدا خود آماده کنید، از این دسر به راحتی نگذرید. پودینگ انار علاوه بر اینکه راحت درست می‌شود، خوشمزه هم است.