



رسی کیک رافائلو

مواد لازم کیک پایه نارگیل:	طرز تهیه کیک پایه:
تخم مرغ ۳ عدد (تخم مرغ درشت) شکر ۱۲۰ گرم آرد ۱۱۰ گرم آرد بادام ۷۰ گرم پودر نارگیل ۳۰ گرم روغن مایع ۳۰ گرم بکینگ پودر ۶ گرم	فر را در دمای ۱۸۰ درجه روشن میکنیم. پودر بادام و کنجد را داخل فر یا روی ماهیتابه بو داده میکنیم تا عطرشون آزاد شود. اگر روی تابه اینکار را می کنید دائما باید هم بزنید تا نسوزد. همینکه کمی رنگش تغییر کند و عطرش بلند شود کافی است. تمامی مواد خشک را الک کرده و با هم مخلوط میکنیم. در ظرف دیگری سفیده های هم دمای محیط را میزنیم تا حالتی شبیه کف شود، سپس شکر را کم کم اضافه می کنیم و تا جایی هم میزنیم تا رنگش سفید شود، حجمش افزایش پیدا کند. نیازی به زدن سفیده ها تا پیک سفت و غلیظ نیست. (غلظت نشان داده شده در فیلم را مشاهده کنید). زرده ها و شکر را در ظرف دیگری ریخته و با همزن میزنیم تا زنگش روشن شود و حجمش افزایش پیدا کند. روغن مایع را اضافه کرده و دوباره کمی هم میزنیم (با همزن) نصف مواد خشک را به زرده اضافه کرده و با لیسک سیلیکونی مخلوط میکنیم. سپس سفیده ها را اضافه کرده و به آرامی و با احتیاط با لیسک سیلیکونی مخلوط می کنیم. و در آخر باقی مانده مواد خشک را اضافه کرده و با لیسک مخلوط میکنیم. داخل قالب ریخته و در فر از قبل گرم شده به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه میگذاریم و در نهایت با خلال دندان چک میکنیم.

طرز تهیه کرم:	مواد لازم کرم نارگیلی:
<p>خامه و پودر نارگیل را در ظرف ریخته و روی حرارت میگذاریم برای طعم دار کردن خامه. قبل از اینکه خامه به جوش بیاید از روی حرارت بر میداریم (خامه نباید بجوشد) در ظرف را گذاشته و به مدت دو سه ساعت کناری میگذاریم . سپس خامه را از الک رد کرده تا پودر نارگیل آن جدا شود. خامه را وزن کرده و میزانی که در اثر حرارت دادن بخار شده و کم شده دوباره خامه سرد اضافه میکنیم. دوباره خامه را روی حرارت میگذاریم ولی نباید بجوشد. قبل از رسیدن به نقطه جوش از حرارت بر میداریم و روی شکلات میریزیم. کمی صبر میکنیم و بعد هم میزنیم و این ترکیب را مخلوط میکنیم و در آخر با بلند میزنیم. روی آن را سلفون میکشیم طوری که با گاناش در تماس باشد. به مدت 6 تا 8 ساعت در یخچال میگذاریم برای پایدار شدن.</p> <p>در آخر گاناش را به پنیر ماسکارپونه اضافه کرده و با همزن با سرعت پایین میزنیم تا یکدست شود. این کرم نیاز به زدن زیاد ندارد. هم اینکه به یه بافت یکدست و سفت برسیم و پنیر از حالت دون دون دربیاید، کافی است.</p>	<p>شکلات سفید ۲۰۰ گرم خامه (۱) ۲۴۰ گرم خامه (۲) ۵۰ گرم پودر نارگیل ۳۰ گرم پنیر ماسکارپونه ۳۲۰ گرم</p>

مواد لازم لایه ترد:	طرز تهیه:
<p>بادام ۷۰ گرم</p> <p>پودر نارگیل ۳۰ گرم</p> <p>وافل ۳۰ گرم</p> <p>شکلات سفید ۷۵ گرم</p> <p>کره ۲۵ گرم</p>	<p>بادام خرد شده و پودر نارگیل را مانند دفعه قبل بو داده میکنیم. شکلات را آب میکنیم و بعد کره نرم شده در دمای محیط را اضافه می کنیم ،مخلوط می کنیم تا یکدست شوند.</p> <p>بادام ،پودر نارگیل و وافل های ریز شده را به مخلوط شکلات و کره اضافه میکنیم و خوب با هم مخلوط میکنیم. سپس روی کاغذ تفلون یا سیلپد پهن میکنیم و داخل فریزر قرار میدهیم .</p> <p>بعد از سفت شدن از فریزر بیرون آورده و با چاقو آن را خرد میکنیم.</p> <p>اگر در این زمان قصد جمع کردن کیک را ندارید حتما در یخچال نگه داری کنید.</p>

