

طرز تهیه دسر طالبی با ژله و بستنی، ترکیبی خنک و تابستانی



توی روزای گرم تابستون، هیچی به اندازه یه دسر خنک و خوش رنگ حال آدمو جا نمیاره. مخصوصاً اگه اون دسر هم خوشمزه باشه، هم راحت درست بشه. **دسر طالبی با ژله و بستنی** دقیقاً همون چیزیه که دنبالشین! ترکیبی از طعم شیرین و طبیعی طالبی با لطافت ژله و بستنی که توی هر قاشقش یه خنکی دلچسب موج می زنه. اگه دنبال یه دسر خاص برای مهمونی، تولد، افطار یا عصرونه هستی، این دسر خنک و خوش طعم گزینه عالیه. با ما همراه باش تا طرز تهیه اش رو یاد بگیری!



مواد لازم برای تهیه دسر طالبی با ژله و بستنی

طالبی: ۱ عدد (حدود ۱ کیلوگرم)

خامه: ۲ قاشق غذاخوری

بستنی وانیلی: ۱۰۰ گرم

پودر ژله طالبی: ۱ بسته

پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری

آب سرد $\frac{1}{4}$: لیوان

آب جوش: ۱ لیوان

شکر $\frac{1}{2}$: لیوان (بسته به شیرینی طالبی، قابل تنظیم است)



مراحل گام به گام تهیه دسر طالبی

تهیه دسر طالبی با ژله و بستنی برخلاف ظاهر شیکش، بسیار ساده و راحت است. فقط کافی ست مراحل زیر را با دقت دنبال کنید:

۱. حل کردن ژله طالبی

یک بسته پودر ژله طالبی را در یک ظرف مناسب بریزید. سپس یک لیوان آب جوش را به آن اضافه کنید. ترکیب را روی بخار کتری قرار دهید تا کاملاً ذرات ژله در آب حل شوند و ترکیبی شفاف و یکدست به دست آید.

۲. آماده سازی ژلاتین

در یک کاسه ی کوچک، ۲ قاشق غذاخوری پودر ژلاتین را با $\frac{1}{4}$ لیوان آب سرد مخلوط کنید. چند دقیقه صبر کنید تا حالت اسفنجی پیدا کند (اصطلاحاً "شکوفه دهد"). سپس آن را هم روی بخار کتری بگذارید تا شفاف شود و کاملاً حل گردد.

۳. پوره کردن طالبی

طالبی را پوست بگیرید، دانه های آن را جدا کرده و به تکه های کوچک خرد کنید. سپس آن را داخل مخلوط کن بریزید و تا جایی که تبدیل به یک پوره یکدست شود، مخلوط کنید.

۴. اضافه کردن شکر و خامه

به پوره طالبی، ۲ قاشق غذاخوری خامه و $\frac{1}{2}$ لیوان شکر اضافه کنید. دوباره ترکیب را با مخلوط کن بزنید تا کاملاً مخلوط شوند. اگر طالبی تان شیرین تر بود، مقدار شکر را کمتر کنید.

۵. اضافه کردن بستنی

در این مرحله نوبت بستنی وانیلی است. ۱۰۰ گرم بستنی را به ترکیب اضافه کنید و برای آخرین بار همه مواد را در مخلوط کن ترکیب کنید تا مخلوطی لطیف و کرمی به دست آید.

۶. افزودن ژله و ژلاتین

ژله و ژلاتین حل شده را به مخلوط طالبی اضافه کنید. این دو عنصر، بافت دسر را سفت و یکپارچه می کنند. همه مواد را با هم خوب هم بزنید تا مخلوط یکدستی حاصل شود.

۷. ریختن در قالب

قالب سیلیکونی یا پیرکس را با کمی روغن مایع چرب کنید تا هنگام خارج کردن دسر، راحت تر جدا شود. حالا مواد آماده را داخل قالب بریزید و سطح آن را صاف کنید.



۸. استراحت دریخچال

قالب را به مدت حداقل ۸ ساعت داخل یخچال قرار دهید. این زمان به دسر کمک می کند تا خودش را کاملاً بگیرد و لایه ها سفت شوند.

۹. سرو دسر

بعد از ۸ ساعت، قالب را از یخچال بیرون بیاورید. لبه های دسر را با فشار بسیار ملایم از قالب جدا کنید. ظرف سرو را کمی مرطوب کنید و دسر را به آرامی روی آن برگردانید. حالا شما یک **دسر طالبی با ژله و بستنی** خوشمزه و زیبا دارید که همه را شگفت زده می کند.



نکاتی برای خوشمزه تر شدن دسر

- طالبی رسیده و خوش عطرا انتخاب کنید. عطر طالبی مهم ترین عامل در خوش طعم بودن این دسر است
- برای ظاهر شیک تر، از قالب های خاص و طرح دار استفاده کنید.
- می توانید قبل از ریختن مواد در قالب، چند قطعه میوه یا برگ نعنا ته قالب بچینید تا موقع برگرداندن، زیباتر شود.
- اگر دنبال رنگ ملایم تر هستید، می توانید کمی شیرهم به مواد اضافه کنید. این کار، دسر را کرمی تر و لطیف تر می کند.

سولات متداول

چه بستنی ای برای دسر طالبی با ژله و بستنی مناسب تر است؟

بستنی وانیلی بهترین گزینه برای این دسر است چون طعم ملایم وانیل با طالبی کاملاً هماهنگ می شود و طعم طبیعی میوه را تحت تأثیر قرار نمی دهد.

ماندگاری دسر طالبی با ژله و بستنی در یخچال چقدر است؟

این دسر در یخچال حدود ۲ تا ۳ روز ماندگاری دارد، اما بهتر است در همان یکی دو روز اول مصرف شود تا بافت و طعم تازه تری داشته باشد.

آیا می توان دسر طالبی با ژله و بستنی را از قبل آماده کرد؟

بله، این دسر را می توانید از شب قبل آماده کرده و در یخچال نگه دارید؛ این کار حتی باعث می شود لایه ها بهتر خودشان را بگیرند و طعم ها با هم ترکیب شوند.





خونه‌ی تو، دنیای تو



khonehgardi.com



@khonehgardi.ir