

طرز تهیه دسر خوشمزه با بیسکویت پتی بور و موز



تا حالا به این فکر کردید که با بیسکویت پتی بور و موز چی درست کنم؟ شاید توی خونه موز رسیده داشته باشید، چندتا بیسکویت پتی بور هم گوشه کابینت باشه، ولی ندونید چطوری می تونید ازشون یه دسر خوشمزه دربیارید. خبر خوب اینه که می تونید خیلی راحت یه دسر با بیسکویت پتی بور و موز درست کنید که هم طعمش عالیه، هم ظاهرش شیکه و همه رو شگفت زده می کنه!

این دسر که به اسم **دسر یخچالی با بیسکویت پتی بور و موز** و یا **دسر روکر موز** شناخته می شه، خیلی آسونه و نیازی به فر و مراحل سخت نداره.

دسر بیسکویت پتی بور و موز ترکیبیه از نرمی موز، شیرینی بیسکویت و یه کرم خوشمزه که همه چیز رو کامل می کنه. هم برای مهمونی ها عالیه، هم برای عصرونه یا حتی وقتی هوس یه دسر متفاوت کردید.

پس اگه دنبال یه دسر ساده، سریع و شیک می گردید، این طرز تهیه دسر با پتی بور و موز رو از دست ندید. قول می دم همه عاشقش می شن!



مواد لازم برای تهیه دسر با پتی بور و موز

ژله موز: یک بسته

آب جوش: دو پیمانہ

شیر: سه پیمانه

شکر: یک پیمانہ

پودر ژلاتین: سه قاشق غذاخوری

نشاسته ذرت: سه قاشق غذاخوری

زردہ تخم مرغ: دو عدد

خامه صبحانه: یک یاکت

وانیل: نصف قاشق چای خوری

گردوی خرد شده: نصف پیمانه

بیسکویت یتی بورخرد شده: نصف بسته

شکلات چپسی: مقداری

موز خرد شده: یک عدد



طرز تهیه مرحله به مرحله دسریخچالی با پتی بور و موز

۱. آماده سازی ژله موز

برای شروع، یک بسته ژله موز را با دو پیمانه آب جوش کاملاً حل کنید. کف ظرف سرو دسر را کمی چرب کنید تا دسر بیسکویت پتی بور و موز بعد از خنک شدن به راحتی جدا شود.

نصف ژله را داخل ظرف ریخته و در یخچال قرار دهید تا نیم بند شود. وقتی نیم بند شد، یک لایه موز حلقه شده روی ژله بچینید. سپس بقیه ژله را روی موزها بریزید و مجدد ظرف را در یخچال قرار دهید تا ژله دوباره نیم بند شود.



۲. تهیه کرم دسر

در یک قابلمه، سه پیمانه شیر، یک پیمانه شکر، سه قاشق غذاخوری پودر ژلاتین، سه قاشق غذاخوری نشاسته ذرت و دو عدد زرده تخم مرغ را مخلوط کنید. ترکیب مواد را خوب هم بزنید تا یکدست شود و سپس آن را روی حرارت ملایم قرار دهید تا به غلظت مطلوب برسد.

پس از غلیظ شدن، یک پاکت خامه صبحانه و نصف قاشق چای خوری وانیل را اضافه کرده، حرارت را خاموش کنید و اجازه دهید کرم کمی خنک شود. این کرم همان بخشی است که دسر شما را از یک دسر ساده به یک دسریخچالی با بیسکویت پتی بور و موز حرفه ای تبدیل می کند!



۳. اضافه کردن مواد خشک

حالا وقت اضافه کردن طعم دهنده ها است ! نصف پیمانه گردوی خرد شده، نصف بسته بیسکویت پتی بور خرد شده، مقداری شکلات چیپسی و یک عدد موز خرد شده را به کرم خنک شده اضافه کنید و به آرامی هم بزنید تا مخلوط یکنواختی حاصل شود.

۴. نهایی سازی دسر

کرم آماده شده را به آرامی روی لایه ژله نیم بند شده بریزید. حالا دسر را به مدت حداقل دو ساعت در یخچال قرار دهید تا کاملاً خودش را بگیرد و آماده سرو شود.

با این روش ساده، شما یک دسر با بیسکویت پتی بور و موز خوش طعم، مجلسی و خنک خواهید داشت که می توانید آن را با تزئیناتی مثل موز تازه، شکلات چیپسی یا بیسکویت خرد شده تزئین کنید.

ترفندهایی برای خوشمزه تر شدن دسر با موز و بیسکویت

- اگر می خواهید دسر یخچالی با بیسکویت پتی بور و موز ظاهری حرفه ای تر داشته باشد، قبل از ریختن کرم، چند حلقه موز یا شکلات چیپسی روی ژله بچینید.
- استفاده از بیسکویت پتی بور کاکائویی به جای ساده می تواند طعمی متفاوت به دسر بدهد.
- برای جلوگیری از آب انداختن دسر، موزها را خیلی نازک خرد نکنید و بلافاصله استفاده کنید.



سوالات متداول

چرا دسر پتی بور و موز یکی از محبوب ترین دسرهای یخچالی است؟

چون طعم شیرین و ملایم موز با بیسکویت پتی بور و کرم لطیفش ترکیب جذابی ایجاد می کند و درست کردنش هم خیلی ساده است. علاوه بر این، ظاهر شیک و امکان تهیه بدون فر، آن را برای مهمانی ها محبوب کرده است.

دسر با بیسکویت پتی بور و موز چند ساعت باید در یخچال بماند؟

این دسر حداقل ۲ تا ۳ ساعت باید در یخچال بماند تا کاملاً خودش را بگیرد و لایه ها خوب سفت شوند. هرچه در زمان بیشتری بماند، بافت بهتری خواهد داشت.

آیا می توان دسر با پتی بور و موز را از قبل آماده کرد؟

بله، این دسر را می توانید حتی یک روز قبل آماده کنید و در یخچال نگه دارید؛ این باعث می شود طعم ها بهتر به خورد هم بروند و موقع سرو، آماده و خوش طعم باشد.



خونه ی تو، دنیای تو

