

اليوم السابع

توافد |

Real estate **mabani** مبانى العقارية
تطوير وتصميم

تسليم فوري في العيور والتشويق وبمقدم 0% **16623**

بأقل مقدمه واطول فترة سداد مدينة **جسر السويس الجديدة** ٢٢٥ : ١٢٠ مساحات من تعاقد ٥٣,٥٠٠ نظام من ٥ شهور بدون فوائد

دقائق من مطار القاهرة و مصر الجديدة



الرئيسية < المرأة

طريقة تحضير تورتة "موس الفراولة" تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

الأحد، 08 فبراير 2015 - 10:07 م



تورتة "موس الفراولة"

كتبت رانيا سعد الدين

أيام ويحل "عيد الحب" ليكون أجمل مناسبة تعبر عن الرومانسية، وأكثر ما يناسب هذه المناسبة أنواع الحلويات الفرنسية ZS التي يأتي على رأسها "تورتة الموس"، التي تتميز بخفة الطعم وتميزه عن باقي الأنواع الأخرى وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى".

طريقة التحضير

المقادير:

5 بيضات

3/4 كوب دقيق

3/4 كوب سكر

ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ملعقة صغيرة فانيليا

رشة ملح

مقادير الموس:

2 كوب كريم شانتيه

1 كوب حليب

1 كوب كريمة سائلة

ملعقة كبيرة جيلاتين بودر

رشة لون طعام أحمر أو 2 ملعقة كبيرة عصير فراولة

باكو جيلي فراولة

كوب ماء ساخن

للتزيين:

	Follow Youm7		Like Youm7
	+1 +Youm7		Follow youm7newspaper
	Follow Youm7newspaper		Subscribe mubasheryoum7
	Print طباعة		Send to friend إرسال لصديق

الأكثر قراءة

مقتل 9 وإصابة 3 إرهابيين في ضربات جوية لطائرات الجيش بشمال سيناء

وزير الداخلية لـ"اليوم السابع": لم أتقدم باستقالتي ومستمر في أداء واجبي

الزمالك يحاول تغيير فندق إقامة فيريرا بسبب التكلفة

اليوم.. بوتين يصل القاهرة لبحث تعزيز العلاقات المصرية الروسية

أنباء عن تقدم وزير الداخلية باستقالته للرئيس ومصادر بالوزارة تنفي

بالفيديو والصور.. السيطرة على حريق مخزن أجياد للأدوات الصحية بالسيتية

حريق هائل بمصنع مراتب في مدينة العاشر من رمضان

9 قتلى و33 مصابا حصيلة تفجير انتحاري في مطعم شمال بغداد

مدير مباحث الجمارك: ضبط 660 سيارة سياحة مخالفة

طريقة التحضير:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- يخفق البيض والسكر والفاصل جيداً حتى يصير هشاً ويصبح لونه مانلاً إلى الأبيض.
- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ويضاف إلى خليط البيض والسكر ويقب يدويا برفق من أسفل إلى أعلى.
- يدهن قالب الكيك بمادة دهنية ويبطن بالدقيق.
- يصب خليط الكيك في القالب ويخبز في الفرن نحو 20 دقيقة.
- يختبر النضج بفرس خلة في منتصف الكيك فإذا خرجت نظيفة فذلك دليل على نضج الكيك.
- تخرج الكيكة من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً ثم تسقى بسيرب خفيف أو بكمبوت.
- لتجهيز الموس:
 - يذاب الجيلاتين في 2 ملعقة كبيرة من الماء الدافئ.
 - يضاف إلى باقي مكونات الموس وتخلط معا حتى تحصل على قوام كريمي متماسك.
 - تنقل الكيكة في قالب تشيز كيك بحيث يمكن فتحه من الجوانب.
 - ترص شرائح الفراولة على جوانب القالب ويصب بداخله خليط الموس ويدخل الثلاجة حوالي 3 ساعات حتى يتماسك الخليط.
 - يجهز الجيلي بإذابة البودرة في كوب ماء ساخن ويترك قليلاً حتى يبرد.
 - يخرج قالب الموس من الثلاجة ويزين بقطع من الفراولة ويصب فوقه خليط الجيلي ويعاد إلى الثلاجة مرة أخرى حتى يتماسك.
 - تخرج التورتة من القالب بعد نحو ساعتين في الثلاجة وتزين بالكريم شاتيه.

موضوعات متعلقة:

بالصور.. البيزا القلب أفضل اختيار في عيد الحب

الشفيف "منى الطرابيشي" تقدم طريقة تحضير "تورته الخوخ" بالكريمة

طريقة تحضير الشيف سلوى الغريباوى تورته موس الفراولة

الأكثر تعليقا

محمد أبو تريكة ناعيا ضحايا "وايت نايتس": الكرة للمتعة وليس القتل

بالفيديو.. أهالي ضحايا "وايت نايتس" ينقلون جثث أبنائهم في سياراتهم الخاصة

وزير الداخلية لـ"اليوم السابع": لم أتقدم باستقالتي ومستمر في أداء واجبي

تنفرد بنص التحقيقات مع محمد مرسى في قضية التخابر مع قطر وتهريب وثائق سرية تتعلق بالأمن القومي.. النيابة توجه لـ"محمد مرسى العياط" التخابر والإضرار بالمصالح القومية.. ويرد "أنا الرئيس" رافضا التحقيق معه

الرئيس السيسي يجرى مع قادة الخليج اتصالات "إجهاض مخطط الوقيعة".. والعاهل السعودي: موقفنا لا يتغير.. وأمير الكويت: ندعم اجتياز المرحلة الانتقالية.. الإمارات والبحرين: مصرور على إنجاح المؤتمر الاقتصادي

تنشر أسماء ضحايا اشتباكات "وايت نايتس" والأمن أمام الدفاع الجوي

"الصحة": 19 حالة وفاة بأحداث ستاد الدفاع الجوي منهم 3 جثث مجهولة الهوية

أبوتريكة يلغى مشاركته في احتفالات نهائي أفريقيا بسبب "وايت نايتس"

الزمالك يُغير شعاره إلى اللون الأسود حزناً على ضحايا "وايت نايتس"

"فبراير الأسود" 3 سنوات تفصل بين مجزرة بورسعيد وأحداث ستاد الدفاع الجوي.. 74 ضحية "أهلاوى" في الأولى و19 "زملكاوى" بالثانية.. والمتهم "تدافع الجماهير".. والأمن "الحاضر الغائب"

AdChoices

Alexa's Competitive Intelligence Service
Your Ultimate Secret Weapon

Try for Free

Alexa
An Amazon.com company

أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

سعر الخدمة: 0 قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من

IAW Trade Fair, Cologne
3-5 March 2015

Germany's biggest orders fair for:
Promotional Products, Stocklots, Imports

www.iaw-messe.de

Free Tickets