



প্রিয়জনের জন্য...

ভালোবাসার অনুভূতি মুখে তো জানাবেনই। সঙ্গে যদি থাকে প্রিয়জনের জন্য বানানো পছন্দের কেক বা ডেজার্ট! দেখে নিন জোবাইদা আশরাফের দেওয়া রেসিপিগুলো।

চেরি-এলাচি কেক

উপকরণ : মাখন ২৫০ গ্রাম, ডিম ৪টি, ময়দা ৩৫০ গ্রাম, চিনি ১৭৫ গ্রাম, সাওয়ার ক্রিম ১০০ গ্রাম, মিল্ক ক্রিম ৭৫ গ্রাম, বেকিং পাউডার ২ চা-চামচ, অরেঞ্জ রাইড ২ চা-চামচ, কমলার রস আধা কাপ, এলাচি গুঁড়া ১ চা-চামচ, চেরি কুচি সিকি কাপ।
সাজানোর জন্য : আইসিং সুগার, গোল্ডেন সিরাপ ও চেরি প্রয়োজনমতো।
প্রণালি : মাখন ও চিনি বিট করে ডিম দিয়ে আবার বিট করতে হবে। এরপর সাওয়ার ও মিল্ক ক্রিম দিয়ে বিট করে বাকি সব উপকরণ একে একে দিয়ে মেশাতে হবে। রিং আকারের মোন্ডে সামান্য মাখন ত্রাশ করে কেক মিশ্রণ ঢেলে দিতে হবে। এবার ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ৪০ মিনিট বেক করতে হবে। ঠান্ডা হলে মোন্ড থেকে বের করে ওপরে গোল্ডেন সিরাপ ঢেলে চেরি দিয়ে সাজাতে হবে।



ছবি : সৌরভ দাশ

প্রিয়জনের জন্য...



রেড ভেলভেট কাপকেক

উপকরণ : মাখন ১০০ গ্রাম, চিনি ২০০ গ্রাম, ময়দা ২৫০ গ্রাম, কর্ন ফ্লাওয়ার ২৫ গ্রাম, কোকো পাউডার ৫০ গ্রাম, বেকিং পাউডার ৩ চা-চামচ, সাওয়ার ক্রিম ২০০ গ্রাম, ভিম ৩টি, বেকিং সোডা ২ চা-চামচ, ভিনেগার ২ টেবিল-চামচ, লাল ফুড কালার প্রয়োজনমতো।

সাজানোর জন্য : চারটি ভিমের সাদা অংশ, ক্যাস্টর সুগার ২৫০ গ্রাম, ক্রিম চিজ ১০০ গ্রাম, মাখন ১০০ গ্রাম, লাল ফুড কালার ও গোলাপ ফুলের পাপড়ি প্রয়োজনমতো।

প্রণালি : পাত্রে ময়দা, বেকিং পাউডার, কোকো পাউডার ও কর্ন ফ্লাওয়ার চেলে নিতে হবে। ভিমের সাদা অংশ আলাদা করে বিট করে মেরাং করে নিতে হবে। আরেকটি পাত্রে মাখন, চিনি, ভিমের কুসুম বিট করতে হবে। সাওয়ার ক্রিমে লাল ফুড কালার দিয়ে এই মিশ্রণে মিশিয়ে নিতে হবে। এবার মাখনের মিশ্রণে ময়দার মিশ্রণ দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। এতে মেরাং মেশাতে হবে। সব শেষে ভিনেগারে সোডা মিশিয়ে এই মিশ্রণে দিতে হবে। তৈরি হল কেক মিশ্রণ।

মাফিন কাপে পেপার রেখে মাখন ত্রাশ করে নিতে হবে। তাতে কেক মিশ্রণ ঢেলে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ২০ থেকে ২৫ মিনিট বেক করতে হবে।

সাজানোর জন্য চুলায় ডাবল বয়লারে ভিমের সাদা অংশ ও ক্যাস্টর সুগার দিয়ে বিট করে নিতে হবে। এরপর মাখন, ক্রিম চিজ ও চিনি দিয়ে বিট করতে হবে। ইচ্ছে হলে ক্রিমেও লাল ফুড কালার দেওয়া যায়। ক্রিম হয়ে গেলে কেকের ওপর ফুলের পাপড়ির মতো করে সাজিয়ে দিতে হবে। এবার গোলাপের পাপড়িতে ভিমের সাদা অংশ লাগিয়ে চিনি ছড়িয়ে কেকের ওপর সাজিয়ে দিতে হবে।

পান-পামকিন পান্না কোটা

উপকরণ : ক বিভাগ : মিল্ক ক্রিম ৭০০ গ্রাম, ক্যাস্টর চিনি ২৫০ গ্রাম, নারকেলের দুধ ৩০০ মিলিলিটার, ঘন দুধ ১ কাপ, জেলাটিন ৪ টেবিল-চামচ, পানপাতা ২টি, লেমন রাইন্ড ২ চা-চামচ।

খ বিভাগ : হোয়াইট চকলেট ২০০ গ্রাম, ক্রিম ১৫০ গ্রাম, মিষ্টি কুমড়া সেক করে পেস্ত করে নেওয়া আধা কাপ, ভিমের কুসুম ২টি, পেস্তাবাদাম কুচি ২ টেবিল-চামচ, ক্যাস্টর সুগার ৪ টেবিল-চামচ, মিল্ক এসেন্স কয়েক ফোঁটা।

প্রণালি : প্রথমে ক বিভাগের জেলাটিন আধা কাপ পানি দিয়ে গলাতে হবে। দুধ দিয়ে পানপাতা রেন্ড করে নিতে হবে। এবার জেলাটিন ছাড়া বাকি সব উপকরণ দুধে মিশিয়ে জ্বাল দিয়ে নামিয়ে জেলাটিন মেশাতে হবে। এতে লেমন রাইন্ড মিশিয়ে পছন্দমতো যেকোনো মোড়ে ঢেলে ফ্রিজে রাখতে হবে।

চুলায় খ বিভাগের হোয়াইট চকলেট, ক্রিম, মিষ্টি কুমড়া একসঙ্গে কিছুক্ষণ জ্বাল দিয়ে নামাতে হবে। এতে ভিমের কুসুম, ক্যাস্টর সুগার মিশিয়ে ছইক করতে হবে। এবার মিল্ক এসেন্স দিয়ে আলাদা মোড়ে ঢেলে ফ্রিজে কিছুক্ষণ জমতে দিতে হবে। সার্ভিং ডিশে পানের পান্না কোটা ও তার ওপর মিষ্টি কুমড়ার পান্না কোটা বসিয়ে ওপরে চকলেট সস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।





প্রিয়জনের জন্য...



মলটেন লাভা কেক

উপকরণ : কুকিং চকলেট ২০০ গ্রাম, ক্যাস্টার সুগার ১০০ গ্রাম, মাখন ২০০ গ্রাম, ডিমের কুসুম ৩টি, ডিম ১টি, ময়দা ৬ টেবিল-চামচ, চকলেট এসেন্স ২ ফোঁটা, কোকো পাউডার ২ টেবিল-চামচ ও কিছুটা মাখন মোন্ডে ব্রাশ করার জন্য।

প্রণালি : চুলায় ডাবল বয়লারে মাখন ও চকলেট একসঙ্গে গলাতে হবে। চুলা থেকে নামিয়ে তাতে চিনি ও ডিমের কুসুম দিয়ে নাড়তে হবে। তারপর গোটা ডিম দিয়ে নাড়তে হবে। বাকি সব উপকরণ দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। হয়ে গেল কেকের মিশ্রণ। এবার কয়েকটা বড় মাফিন কাপে মাখন ব্রাশ করে কোকো পাউডার ছড়িয়ে দিতে হবে। তার ওপর কেকের মিশ্রণ ঢেলে ওভেনে মাঝারি তাপে ১০-১২ মিনিট বেক করতে হবে। কেকের চারপাশ শক্ত হবে, ভেতরের অংশ তরল থাকবে।



ক্যারামেল গ্লাস কেক

উপকরণ : মাখন ১২৫ গ্রাম, ময়দা ১২৫ গ্রাম, বেকিং পাউডার ১ চা-চামচ, ব্রাউন সুগার ১২৫ গ্রাম, ডিম ২টি, কফি এসেন্স ২ ফোঁটা।

ক্যারামেল সসের জন্য : পানি সিকি কাপ, ক্যাস্টার সুগার ১ কাপ, মিল্ক ক্রিম ১ কাপ, কেকের ওপর দেওয়ার জন্য হুইপড ক্রিম ১ কাপ।

প্রণালি : মাখন ও ব্রাউন সুগার বিট করে তারপর ডিম দিয়ে বিট করতে হবে। এতে ময়দা, বেকিং পাউডার ঢেলে এসেন্স দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে। ৪টা মোটা কাচের ওভেন প্রুফ গ্লাসে এই মিশ্রণ ঢালতে হবে। ওভেনে প্রুফে পানি দিয়ে গ্লাস বসিয়ে ১৮০ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপে ২৫ মিনিট বেক করতে হবে। হয়ে গেল কেক।

ক্যারামেল সস তৈরি : সসপ্যানে চিনি ও পানি জ্বাল দিয়ে ক্যারামেল বানিয়ে ক্রিম দিয়ে জ্বাল দিয়ে নামাতে হবে। গ্লাস কেকের ওপর এই ক্যারামেল দিয়ে, তার ওপরে হুইপড ক্রিম দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।