ژله باواریا

ژله باواریا یکی از ژله های خوشمزه و بسیار پرطرفدار در سراسر جهان است که مانند دیگر ژله ها به عنوان دسر مورد استفاده قرار می گیرد. این [دسر خوشمزه](https://parsiday.com/cat/cooking/dessert/) با ژله آماده تهیه نمی شود و به دلیل اینکه با مواد متنوعی تهیه می شود طعمی بهتر از ژله های معمولی دارد.

با مقدار موادی که در این دستور قرار گرفته است می توانید برای ۴ نفر ژله باواریا تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقداری کمتر یا بیشتری ژله باواریا تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید.

مواد لازم برای ۴ نفر

مواد لازم ژله باواریا

* [شیر](https://parsiday.com/3185-shir/) نیم لیتر
* شکر ۲۵۰ گرم
* خامه ۲۵۰ گرم
* پودر کاکائو ۲۵ گرم
* آب جوش ¼ پیمانه
* زرده تخم مرغ ۶ عدد
* [وانیل](https://parsiday.com/3574-vanil/) ¼ قاشق مرباخوری
* پودر ژلاتین ۲ قاشق غذاخوری

دستور تهیه

طرز تهیه ژله باواریا

برای تهیه [ژله باواریا دو رنگ](https://parsiday.com/3569-jele-bavaria/) ابتدا خامه را در دمای محیط قرار می دهیم و تخم مرغ ها را هر کدام جداگانه در پیاله ای می شکنیم و زرده را از سفیده آن جدا می کنیم و زرده ها را در یک کاسه می ریزیم و سفیده ها را نیز در ظرف می ریزیم و کنار می گذاریم.زرده ها را با همزن برقی خوب می زنیم و شیر را در قابلمه ای می ریزیم و روی حرارت کم قرار می دهیم تا بجوشد.شکر را به تخم مرغ ها می افزاییم و مجددا با همزن می زنیم تا مایه کشداری بدست بیاوریم.

آن وقت پودر ژلاتین را با آب جوش مخلوط می کنیم و روی کتری قرار می دهیم تا بخار کتری باعث حل شدن کامل پودر شود و پودر شفافی داشته باشیم.پودر کاکائو را در ۲ الی ۲ قاشق آب جوش حل می کنیم. پس از جوش آمدن شیر،ژلاتین حل شده را به همراه وانیل اضافه می کنیم

و آرام با هم مخلوط می کنیم و زرده های تخم مرغ را نیز می افزاییم و پیاپی هم می زنیم تا مایه نبندد و حرارت را خاموش می کنیم و خامه را اضافه می کنیم و خوب مواد را مخلوط می کنیم.قالبمان را با فرچه چرب می کنیم

و نصف مواد را داخل آن می ریزیم و قالب را در یخچال قرار می دهیم و پودر کاکائو رقیق شده را روی مابقی مایه می ریزیم و با هم مخلوط می کنیم.پس از آنکه لایه اول نیم بند شد قالب را از یخچال بیرون می آوریم و روی آن را با رنگ کاکائویی پر می کنیم

و مجددا قالب را در یخچال قرار می دهیم تا ۱ روز در یخچال بماند تا کاملا ژله خودش را بگیرد. پس از گذشت یک روز ژله باواریا را از یخچال بیرون می آوریم و قالب را بر می گردانیم و این ژله زیبا را با موز یا اسمارتیز تزئین می کنیم.نوش جان