

# હોળી સ્પેશ્યલ ઠંડાઈ રેસિપિઝ

રંગોનો તહેવાર 'હોળી' બારણે ટકોરા મારી રહ્યો છે. દરેક તહેવારમાં જુદા જુદા પ્રાંતમાં તેમની પરંપરાગત વાનગીઓ બનાવવામાં આવે છે. ગુજિયા, માલપૂડા, વેટમી, દહીંવડાં, કાંજીવડાં જેવી જાતજાતની વાનગીઓ ઘર ઘરમાં બનતી હોય છે. હોળીની સ્પેશ્યલ વાનગી ઠંડાઈની તો તમે લિજ્જત માણતાં જ હશો તો આ હોળીએ બનાવીએ ઠંડાઈમાંથી જ કંઈક અવનવી વાનગીઓ...



## ઠંડાઈ મુસ ગુલાબજાંબુ કપ

### સામગ્રી

#### કસ્ટ માટે :

- 3/4 કપ કુકીઝ
- 2 ટેબલસ્પૂન અનસોલ્ટેડ બટર
- 1 1/2 ટેબલસ્પૂન ઠંડાઈ પાઉડર
- સેન્ટર લેયર માટે :
- 8 નંગ ગુલાબજાંબુ

#### મુસ લેયર માટે:

- 225 ગ્રામ ક્રીમ ચીઝ (રૂમના તાપમાને)
- 3/4 કપ દળેલી ખાંડ
- 1 કપ કોલ્ડ હેવી વિપિંગ ક્રીમ
- 1 ટીસ્પૂન કેસર
- 1/2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 3 ટેબલસ્પૂન ઠંડાઈ પાવડર

#### ગાર્નિશીંગ માટે :

- ગુલાબજાંબુ
- ગુલાબની સૂકી પાંદડી
- બદામ-પિસ્તાની કતરણ

### રીત

- » એક બાઉલમાં 1 ટેબલસ્પૂન હૂંફાળું દૂધ લઈ તેમાં કેસર નાખી બરાબર મિક્સ કરી એક મિનિટ રહેવા દો.
- » એક બાઉલમાં ક્રીમ ચીઝ, કેસર અને દળેલી ખાંડ મિક્સ કરો. ક્રીમ ચીઝ રૂમના તાપમાને હોય એ ખાસ ધ્યાન રાખો. તેમાં વિપિંગ ક્રીમ અને ઠંડાઈ પાઉડર નાખી મધ્યમ સ્પીડે 5-6 મિનિટ બીટ કરી ફીજમાં ઠંડું થવા મૂકો.
- » ગુલાબજાંબુમાંથી ચાસણી નિતારી બે ભાગ કરો.
- » મિક્સરમાં કુકીઝનો ભૂકો કરો. એને બાઉલમાં કાઢી તેમાં ઠંડાઈનો પાઉડર નાખી મિક્સ કરો. તેમાં પીગાળેલું બટર નાખી મિશ્રણ ઘાણાદાર થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસમાં નીચે કુકીઝનું લેયર કરો. તેના પર ગુલાબજાંબુનું લેયર કરો. ગુલાબજાંબુ પર ઠંડાઈ મુસનું લેયર કરો. તેના પર ફરી ગુલાબજાંબુ અને ઠંડાઈ મુસનું લેયર કરો.
- » ગુલાબજાંબુ, ગુલાબની પાંદડી અને બદામપિસ્તાની કતરણથી ગાર્નિશ કરો. ગ્લાસને કિલ્બા કિલ્મથી કવર કરી ફીજમાં સેટ કરવા મૂકો.
- » ઠંડાઈ મુસ ગુલાબજાંબુ કપ ચીલ્ડ સર્વ કરો.

## ઠંડાઈ ટ્રેસ લેયેસ કેક

### સામગ્રી

#### ઠંડાઈ પાવડર:

- 2 ટેબલસ્પૂન બદામ
- 1 ટેબલસ્પૂન કાજુ
- 1/4 ટીસ્પૂન કાળા મરી
- 1/2 ટેબલસ્પૂન વરિયાળી
- 1/2 ટેબલસ્પૂન ખસખસ
- 1/2 ટેબલસ્પૂન મગજતરી
- 8-10 નંગ એલચી
- 1/2 ટેબલસ્પૂન ગુલાબની સૂકી પાંદડી
- 2 ટેબલસ્પૂન ઠંડાઈ સિરપ

#### ગાર્નિશીંગ માટે

- વિડ ક્રીમ
- કેસર
- વરખ
- ગુલાબની સૂકી પાંદડીઓ



### સ્પોન્જ કેક માટે :

- 1 1/2 કપ મેંદો
- 1 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- 1 કપ દહીં
- 3/4 કપ કેસ્ટર શુગર
- 1/2 કપ તેલ

- 1 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 2 ટેબલસ્પૂન ઠંડાઈ પાવડર

#### દૂધ માટે :

- 1 1/2 કપ દૂધ
- 1/2 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
- 3/4 કપ વિપીંગ ક્રીમ
- 7-8 તાંતણા કેસર



## ઠંડાઈ પેંડા

### સામગ્રી

- 250 ગ્રામ માવો
- 2 ટેબલસ્પૂન ઠંડાઈ પાવડર
- 100 ગ્રામ ખાંડ
- 2 ટેબલસ્પૂન દૂધ
- 6 ટીસ્પૂન ગુલકંદ

### રીત

- » એક પેનમાં માવાને સતત હલાવતાં રહી મધ્યમ તાપે 2-3 મિનિટ શેકો. એ પ્રવાહી જેવો થશે.
- » તેમાં ઠંડાઈ પાવડર, ખાંડ અને દૂધ નાખી મિક્સ કરો. મિશ્રણ પ્રવાહી થશે. ગેસ ધીમો કરી દો. શરૂઆતમાં મિશ્રણ પાતળું લાગશે પરંતુ ધીરે ધીરે જાડું થતું જશે. લગભગ 15 મિનિટ બાદ મિશ્રણ બાજુએથી છૂટું પડવા લાગે એટલે ગેસ બંધ કરી દો. મિશ્રણને બટર પેપર મૂકેલી બેકિંગ શીટ પર મૂકી ઠંડું થવા દો.
- » મિશ્રણ ઠંડું પડે એટલે તેમાંથી બોલ વાળી વચ્ચે કાણું પાડી 1/2 ટીસ્પૂન ગુલકંદ મૂકી ફરી પેંડા વાળી દો. તમે ગુલકંદને બદલે કાજુ, બદામ, પિસ્તા પણ મૂકી શકો.
- » ગુલાબની પાંદડી અને કેસરથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



### રીત

- » મિક્સરમાં કાજુ, બદામ, મરી, વરિયાળી, ખસખસ, મગજતરી, એલચી અને ગુલાબની પાંદડીઓનો બારીક ભૂકો કરો.
- » ઓવનને 180 સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો. 9''ના ચોરસ પેનને પાર્ચમેન્ટ પેપર મૂકી તૈયાર કરો.
- » સ્પોન્જ કેક માટે એક બાઉલમાં દહીં, બેકિંગ સોડા નાખી બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં મેંદો અને બેકિંગ પાઉડર ચાળીને નાખો. કેસ્ટર શુગર અને વેનિલા એસેન્સ નાખો. તેમાં ઠંડાઈ પાવડર નાખી બેટર તૈયાર કરો.
- » આ મિશ્રણને તૈયાર કરેલા પેનમાં રેડી એક સરખું પાથરો. કેકને 180 સે તાપમાને 20-25 મિનિટ બેક કરો.
- » એક બાઉલમાં હૂંફાળું દૂધ, કેસર, વિપીંગ ક્રીમ, કન્ડેન્સ મિલ્ક અને ઠંડાઈ સિરપ બરાબર મિક્સ કરો.
- » કેક બેક થઈ જાય એટલે એમાં તરત જ કાંટાથી કાણાં પાડો. તેમાં થોડું થોડું દૂધ નાખો જેથી દૂધ કેકમાં એક્સોર્બ થઈ જાય. સર્વિંગ માટે થોડું દૂધ રહેવા દો.
- » કેકને ફીજમાં 8 કલાક અથવા આખી રાત રહેવા દો.
- » સર્વ કરતા પહેલાં વિડ ક્રીમ, ગુલાબની પાંદડી, કેસર અને વરખથી ગાર્નિશ કરી સ્કવેર સ્લાઈસ કરો.
- » સર્વિંગ ડિશમાં કેક મૂકી આજુબાજુ બાકીનું દૂધ રેડી સર્વ કરો.

