



ક્રિસમસ સ્પેશ્યલ રેસીપી

નાતાલનો તહેવાર નજીકમાં જ છે. નાતાલની ઉજવણી ટ્રેકિશનલ પ્લમ કેક વગર અધૂરી છે. કોઈ પણ ઉજવણી હોય એમાં કેક, પેસ્ટ્રી, કુકીઝ તો હોય જ છે. તો ચાલો નાતાલ નિમિત્તે બનાવીએ કેક, પુડીંગ...

કેરટ કેક વીથ ક્રીમ ચીઝ ફોસ્ટિંગ



સામગ્રી

- 2 કપ ઘઉંનો લોટ
- 1 ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- 2 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- 2 ટીસ્પૂન તજ પાઉડર
- 1 કપ + 4 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 1 કપ કેસ્ટર શુગર
- 1 કપ બ્રાઉન શુગર
- 4 નંગ ઈંડાં
- 2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 3 કપ છીણેલાં ગાજર
- 1/4 કપ અખરોટનો ભૂકો
- 1/4 કપ ડ્રાય કેનબેરીઝ
- 1 નંગ ઓરેન્જ ઝેસ્ટ
- ક્રીમ ચીઝ ફોસ્ટિંગ માટે
- 1 કપ બટર
- 2 કપ ક્રીમ ચીઝ
- 2 1/2 કપ આઈસિંગ શુગર

રીત

- » ઓવનને 180 સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો. 8" ના બે રાઉન્ડ કેક ટીનને ગ્રીસ કરી બટર પેપર મૂકો.
- » એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, બેકિંગ સોડા, બેકિંગ પાઉડર, તજ પાઉડર અને ઓરેન્જ ઝેસ્ટ મિક્સ કરો.
- » બીજા એક બાઉલમાં તેલ, ઈંડાં, ખાંડ અને વેનિલા એસેન્સ 5-6 મિનિટ બીટ કરો.
- » એમાં લોટનું મિશ્રણ નાખી મિક્સ કરો. વધુ પડતું મિક્સ ન કરો. તેમાં છીણેલાં ગાજર, અખરોટ અને કેનબેરીઝ નાખો.
- » આ મિશ્રણને બે કેક ટીનમાં 30-35 મિનિટ પ્રીહીટેડ ઓવનમાં 180 સે. તાપમાને 30-35 મિનિટ બેક કરો. કેક બેક થઈ જાય એટલે ઠંડી થવા દો.
- » ક્રીમ ચીઝ ફોસ્ટિંગની બધી સામગ્રીને હેન્ડ બ્લેન્ડરથી ફલફી અને લાઈટ થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- » કેક ઠંડી પડે એટલે એક કેકની ઉપર ક્રીમ ચીઝ ફોસ્ટિંગ પાથરો. તેના પર બીજી કેક મૂકી ફરી ચીઝ ફોસ્ટિંગ સ્પ્રેડ કરો. અખરોટથી ડેકોરેટ કરો.

રીત

- » એક બાઉલમાં મેંદો, બેકિંગ પાઉડર અને મીઠું ચાળી મિક્સ કરો.
- » બીજા એક બાઉલમાં તેલ અને ખાંડ ક્રીમી થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો. તેમાં કેનબેરી અને પિસ્તા નાખી મિક્સ કરો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં ડ્રાય વસ્તુઓ નાખી સ્ટીકી લોટ જેવું થાય ત્યાં સુધી ભેગું કરો. લોટને ક્લિંગ ફિલ્મમાં વિંટાળી ફીજમાં 10 મિનિટ રાખો.
- » 10 મિનિટ બાદ લોટ ફીજમાંથી કાઢો. હથેળી પર લોટ લગાડી લોટનો આશરે 5 cm પહોળો લાંબો રોલ વાળો.
 - ઓવનને 180 સે. તાપમાને 10 મિનિટ પ્રીહીટ કરો. બેકિંગ ટ્રેમાં બટર પેપર મૂકી તેની ઉપર લોટનો રોલ મૂકો અને 180 સે. તાપમાને ટોપ સોનેરી થાય ત્યાં સુધી 25 મિનિટ બેક કરો.
 - ઓવનમાંથી બહાર કાઢી 10 મિનિટ ઠંડું થવા દો. એમાંથી 1/2 જાડી બિસ્કીટ કટ કરો. બિસ્કીટને નજીક નજીક જ રાખો.
 - બિસ્કીટને ફરી 10 મિનિટ બેક કરી કાઢી લો.

પ્લમ પુડિંગ

સામગ્રી

પુડિંગ માટે

- 1/2 કપ માખણ
- 2/3 કપ બ્રાઉન શુગર
- 4-5 નંગ સમારેલી બદામ
- 4-5 નંગ સમારેલા અખરોટ
- 4-5 નંગ પિસ્તા
- 4-5 નંગ સમારેલી ડ્રાય કેનબેરી
- 3-4 નંગ ટીન્ડ ચેરી
- 3-4 નંગ સમારેલાં એપ્રિકોટ
- 2 ટેબલસ્પૂન ટૂટી ફૂટી
- 2-4 નંગ કાળી દ્રાક્ષ
- 4 ટેબલસ્પૂન ઓરેન્જ જ્યુસ
- 2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 4-5 નંગ ખજૂર
- 2 મધ્યમ છીણેલાં ગાજર
- ચપટી મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન સૂંઠ
- 1 કપ મેંદો
- 1 કપ ફેશ બ્રેડક્રમ્બ્સ
- 1 ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- 1 ટીસ્પૂન તેલ
- 1 ટીસ્પૂન લેમન ઝેસ્ટ

કસ્ટર્ડ સોસ માટે

- 1/2 લિટર દૂધ
- 3 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
- 6 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- 1/4 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 1 ટીસ્પૂન બટર

આઈસિંગ માટે

- 1/2 કપ આઈસિંગ શુગર
- 1 ટેબલસ્પૂન પાણી
- 1/2 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ

ગાર્નિશિંગ માટે

- ચેરી
- સમારેલાં એપ્રિકોટ
- આઈસિંગ શુગર

રીત

» એક બાઉલમાં સમારેલાં બદામ, પિસ્તા, અખરોટ, કેનબેરીઝ, ચેરી, એપ્રિકોટ, ટૂટી ફૂટી, કાળી દ્રાક્ષ, ઓરેન્જ જ્યુસ, વેનિલા એસેન્સ અને ખજૂર મિક્સ કરો. નટ્સને 1 મિનિટ માઈક્રોવેવ કરો.

» એક પેનમાં માખણ પીગાળો. તેમાં બ્રાઉન શુગર નાખી થોડી પીગાળો. થોડું પાણી નાખી મિક્સ કરી બાબુ પર રાખો.

» એક બાઉલમાં છીણેલાં ગાજર, પલાળેલાં નટ્સ મિક્સ કરો. તેમાં ચપટી મીઠું, સૂંઠ, મેંદો, ફેશ બ્રેડ ક્રમ્બ્સ બરાબર મિક્સ કરી

એક મિનિટ બાબુ પર રાખો.

- » એક નાના બાઉલમાં બેકિંગ સોડા અને તેલ મિક્સ કરો. એને પુડિંગના મિશ્રણમાં નાખી મિક્સ કરો. પ્રેશર કુકરમાં નાનું સ્ટેન્ડ મૂકી પાણી નાખો. પુડિંગ ટીન બટરથી ગ્રીસ કરી તૈયાર કરેલું મિશ્રણ એકસરખું રેડો. તેને સિલ્વર ફોઇલથી બરાબર કવર કરી કુકરમાં મૂકો. ઢાંકણું ઢાંકી ઘીરાથી મધ્યમ તાપે 20 મિનિટ થવા દો.

કસ્ટર્ડ સોસ

એક બાઉલમાં દૂધ, કોર્નફ્લોર, ખાંડ મિક્સ કરી એને સોસ પેનમાં લઘ મધ્યમ તાપે સતત હલાવતાં રહી વેનિલા એસેન્સ નાખો. કસ્ટર્ડ બાંધું થાય એટલે ગેસ પરથી ઉતારી રૂમના તાપમાને ઠંડું થવા દો. કસ્ટર્ડ સોસને ગાળી લો.

આઈસિંગ

» ડબલ બોઇલરમાં બાઉલ મૂકી આઈસિંગ શુગર, પાણી, લીંબુનો રસ બરાબર મિક્સ કરો. આઈસિંગ સ્મુથ અને સાધારણ બાંધું થવા દો.

ગાર્નિશિંગ

- » પુડિંગ ઠંડું પડે એટલે સર્વિંગ ડીશમાં પુડિંગ ડીમોલ્ડ કરો.
- » તેના પર આઈસિંગ બરાબર પાથરો. પુડિંગની વચ્ચે કસ્ટર્ડ સોસ રેડો.
- » તેની ઉપર ચેરી, એપ્રિકોટ મૂકો. થોડી આઈસિંગ શુગર ભભરાવી સર્વ કરો.

કેનબેરી પિસ્તાચિયો બિસ્કોટી

સામગ્રી

- 1 કપ મેંદો
- 1 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- 5 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 5 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- 2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 1/4 કપ અધકચરા સમારેલાં પિસ્તા
- 1/4 કપ અધકચરા સમારેલી ડ્રાય કેનબેરી
- સ્વાદાનુસાર મીઠું

- » એક બાઉલમાં મેંદો, બેકિંગ પાઉડર અને મીઠું ચાળી મિક્સ કરો.
- » બીજા એક બાઉલમાં તેલ અને ખાંડ ક્રીમી થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો. તેમાં કેનબેરી અને પિસ્તા નાખી મિક્સ કરો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં ડ્રાય વસ્તુઓ નાખી સ્ટીકી લોટ જેવું થાય ત્યાં સુધી ભેગું કરો. લોટને ક્લિંગ ફિલ્મમાં વિંટાળી ફીજમાં 10 મિનિટ રાખો.
- » 10 મિનિટ બાદ લોટ ફીજમાંથી કાઢો. હથેળી પર લોટ લગાડી લોટનો આશરે 5 cm પહોળો લાંબો રોલ વાળો.
 - ઓવનને 180 સે. તાપમાને 10 મિનિટ પ્રીહીટ કરો. બેકિંગ ટ્રેમાં બટર પેપર મૂકી તેની ઉપર લોટનો રોલ મૂકો અને 180 સે. તાપમાને ટોપ સોનેરી થાય ત્યાં સુધી 25 મિનિટ બેક કરો.
 - ઓવનમાંથી બહાર કાઢી 10 મિનિટ ઠંડું થવા દો. એમાંથી 1/2 જાડી બિસ્કીટ કટ કરો. બિસ્કીટને નજીક નજીક જ રાખો.
 - બિસ્કીટને ફરી 10 મિનિટ બેક કરી કાઢી લો.