



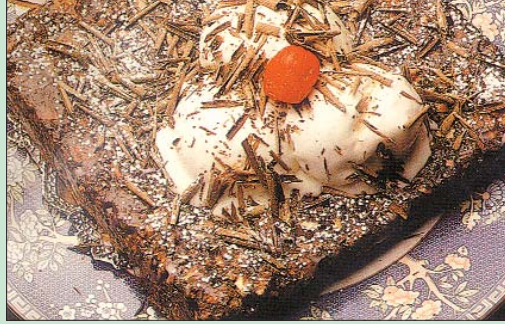
## বাড়িতেই মজাদার কেক

Avclb PvBtj t`vKvb t`\_tK bv wKtb evmoZB PgrKvi tKK `Zwi  
KiZz cvtj b.. tiwmc w`tqtQb AvB.wJ.AvB-Gi tUvri bwclmv nwmb

### চকলেট কেক

#### উপকরণ

ময়দা ২৫০ গ্রাম, আইসিং  
সুগার ২৫০ গ্রাম, মাখন ২৫০  
গ্রাম, ডিম ৬টি, কোকো  
পাউডার ১ টেবিল চামচ,  
বেকিং পাউডার ২ চা চামচ।



#### প্রণালী

আইসিং সুগার ও মাখন  
ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে  
হবে। ৬টি ডিম ভালোভাবে ফেটে নিয়ে মাখানো আইসিং সুগার ও মাখনের সঙ্গে একটু  
একটু করে ঢেলে মেশাতে হবে। এরপর বেকিং পাউডার ও ময়দা ভালোভাবে মেশাতে  
হবে। ডিম, আইসিং সুগার ও মাখনের মিশ্রণের সঙ্গে অল্প অল্প করে ময়দা মেশাতে  
হবে। তারপর কোকো পাউডার সব মিশ্রণের সঙ্গে মেশাতে হবে। এখন একটি কেকের  
ডিশে একটু মাখন মিশিয়ে মিশ্রণগুলো ঢেলে ওভেনে ১৮০ ফারেনহাইটে ৪০ মিনিটের  
জন্য বেক করতে হবে। ৪০ মিনিট পর ওভেন খুলে ডিশ বের করুন। দেখবেন সুন্দর  
একটি চকলেট কেক তৈরি হয়ে গেছে। এবার আপনার পছন্দ অনুযায়ী সাজিয়ে কেক  
পরিবেশন করুন। (ঠাণ্ডা হলে ক্রিম দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করুন)।

### মিক্সড ফ্রুট কেক

#### উপকরণ

ময়দা ২৫০ গ্রাম, চিনি ১৫০ গ্রাম, মাখন ১০০  
গ্রাম, মুরগির ডিম ৩টি, ভ্যানিলা এসেন্স ২  
ফোঁটা, বেকিং পাউডার আধা চা চামচ,  
পাতিলেবুর রস ১ চা চামচ, চিনি ১ চা চামচ,  
চেরি ১০০ গ্রাম, মিশ্রিত ফলের মোরবা ৫০  
গ্রাম, গরম মসলার গুড়ো আধা চা চামচ।



#### প্রণালী

চেরি, মোরবা ইত্যাদি একসঙ্গে চটকে তাতে গরম মসলা আর লেবুর রস মাখিয়ে কয়েক ঘন্টার  
জন্য পৃথকভাবে রেখে দিন। ময়দা আর বেকিং পাউডার একসঙ্গে মিশিয়ে ঢেলে নিন। চিনি আর  
মাখন ফেটিয়ে ক্রিম তৈরি করুন। ডিম ভেঙে তার সঙ্গে ভ্যানিলা ঘেঁটে ওই ক্রিমের সঙ্গে মিশিয়ে  
দিন। আলাদা করে রাখা ফলের পাত্রে এবার ময়দা আর ডিম-ক্রিমের মিশ্রণ ঢেলে ফেটিয়ে নিন।  
এবার একটি কেকের ডাইসে নিয়ে তাতে মাখন মিশিয়ে সবগুলো মিশ্রণ তাতে ঢেলে দিন।  
ওভেনে ৩০০ ফারেনহাইটে ৫০ মিনিট বেক করার পর নামিয়ে ঠাণ্ডা করে খেতে দিন।

## স্পঞ্জ কেক

### উপকরণ

ময়দা ১ কাপ, চিনি আধা কাপ, ডিম ২টি, ভ্যানিলা এসেন্স কোয়ার্টার চা চামচ, গরম পানি ২ টেবিল চামচ, বেকিং পাউডার কোয়ার্টার চা চামচ, পাকা কলা ২টি, চেরি ৪টি।  
সাজাবার জন্য : কর্নফ্লাওয়ার ১ টেবিল চামচ, চিনি ৩০ গ্রাম, পানি আধা কাপ, জ্যাম কোয়ার্টার কাপ।



### প্রণালী

ফুটন্ত পানির ওপর পাত্র রেখে চিনি আর ডিম একসঙ্গে ফেটিয়ে নিন। এরপর ময়দা আর বেকিং পাউডার মিশ্রণ ও ভ্যানিলা এসেন্স ঢেলে দিন। দু'টেবিল চামচ গরম পানি মেশান। বেকিং পাত্রের গায়ে মাখন মাখিয়ে তার ওপর অল্প অল্প ময়দা ছিটিয়ে দিন। তাতে ওই মিশ্রিত বস্তুটি ঢেলে ওভেনে বসিয়ে ৪৫০ তাপমাত্রায় ১০-১৫ মিনিট বেক করুন। নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করুন। এরপর প্লেটে ঢেলে দিন। কেকের ওপরে কলা আর চেরির টুকরো সাজিয়ে দিন। কর্নফ্লাওয়ার সামান্য ঠাণ্ডা পানিতে গুলে নিন। আধকাপ পানি ফুটিয়ে নিয়ে এর সঙ্গে মেশান। চিনিতে জ্যাম ঢেলে জ্বলে বসান। তাতে ওই কর্নফ্লাওয়ার মেশান, পানি ঢেলে নাড়তে থাকুন। জমে ঘন হয়ে এলে কেকের ওপর সাজানো কলা ও চেরির টুকরোর ওপর ঢেলে দিন। স্পঞ্জ ফুট কেক তৈরি হলো।

## বাটার কেক

### উপকরণ

মাখন ১২৫ গ্রাম, চিনি ১২৫ গ্রাম, ডিম (বড়) ২টি, ভেনিলা এসেন্স ৫ মি.লি, মাখনো ময়দা ২৫০ গ্রাম, কাস্টার্ড পাউডার ২৫ গ্রাম, দুধ ১২৫ মি.লি।

### প্রণালী

মাখন আর চিনি এমনভাবে মেশাতে হবে যেন তা ফুলে ওঠে। এবার একটি ডিম ভালোভাবে ফেটিয়ে অন্য ডিমটিও ভালোভাবে ফেটিয়ে নিতে হবে। এরপর ভেনিলা দিন এবং ময়দা কাস্টার্ড পাউডার দুধের সঙ্গে ভালোভাবে মিশিয়ে নিন। এবার পুরো মিশ্রণটি ভালোভাবে মেশান এবং ২০ সে.মি গোলকৃতির একটি তেল লাগানো বাটিতে ঢেলে দিন। পাত্রটি দুই পরত বিশিষ্ট পেপার টাওয়েল দিয়ে ঢেকে মিডিয়াম আঁচে ৭ থেকে ১০ মিনিট রান্না করুন। এরপর কেকটি ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করুন।



## কোকো কেক

### উপকরণ

ময়দা ২০০ গ্রাম, মাখন ১৫০ গ্রাম, গুঁড়ো করা চিনি ১০০ গ্রাম, বেকিং পাউডার ১ চা চামচ, ডিম ২টি, ভ্যানিলা এসেন্স চার ভাগের তিন ভাগ চা চামচ, দুধ আধা কাপ, কোকো ১ টেবিল চামচ। সাজাবার জন্য : চকোলেট, কুরানো চকলেট ও বাটার আইসিং পরিমাণমতো।

### প্রণালী

ময়দা ঢেলে বেকিং পাউডার মিশিয়ে নিন। মাখন ও চিনি একটি পাত্রে ফেটিয়ে নিয়ে একটি করে ডিম এতে ভেঙে দিতে থাকুন। ক্রমাগত মিশ্রণটি ফেটাতে থাকুন। ময়দার মধ্যে এই মিশ্রণ ও দুধ দিয়ে ভালো করে মেখে নিন। এক ভাগে কোকো মেশান। অন্য ভাগটা এমনি রাখুন। একটি বেক করার পাত্রে মাখন লাগিয়ে প্রথমে কোকো মেশানো ময়দার প্রলেপ তার ওপর দিন। এভাবে কোকো দেয়া এবং কোকো ছাড়া মিশ্রণ পরপর দিতে থাকুন। পুরোটো ২০০ তাপমাত্রায় ২০ মিনিট বেক করুন।