

বাঁধুনি রান্না

রোমান্সের দিনে চাই রোমান্টিক রেসিপি। বিশেষ দিনে 'ওর' মুখে তুলে দিন বিশেষ রান্না। লাভার্স কেক, হার্ট টু হার্ট কেকের মতো নানা আইটেম আপনার ভালোবাসা দিবসের উৎসবকে করবে আরো আনন্দময়... রেসিপি দিয়েছেন রাহিমা সুলতানা রিতা

রোমান্টিক রেসিপি



উপকরণ

ময়দা সাড়ে ৪ কাপ, লবণ ১ চা চামচ, বেকিং পাউডার ৬ চা চামচ, ডিমের সাদা অংশ ১০টি, মাখন দেড় কাপ, চিনি ৩ কাপ, ভ্যানিলা ৩ চা চামচ, দুধ ২ কাপ, ক্রিম প্রয়োজনমতো।

প্রণালী

ময়দা ও বেকিং পাউডার মেশান। মিশ্রণে ডিম ঢেলে ফেটিয়ে নিন। এর সঙ্গে মাখন মিশিয়ে কিছুক্ষণ রেখে দিন। এবার মিশ্রণটির মধ্যে চিনি ও দুধ ঢেলে ভালোভাবে নাড়ুন। কিছুক্ষণ পর এতে ভ্যানিলা ঢেলে মেশান। এবার মিশ্রণ দুটি পাত্রে অর্ধেক করে ঢালুন। ওভেনে ১৮০ সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় ২৫-৩০ মিনিট বাঁধুন। কেক দুটো ঠান্ডা হলে একটির ওপর ক্রিমের প্রলেপ দিয়ে আরেকটি কেক দিয়ে ঢেকে দিন। এভাবে ফ্রিজে ৩-৪ ঘন্টার জন্য রেখে দিন। কেক জমাট বাঁধলে ক্রিম দিয়ে আপনার পছন্দমতো নকশা তৈরি করে পরিবেশন করুন।

কেক চিজ



উপকরণ

মাখন আধা কাপ, চিনি ৩ কাপ, ডিম ২টি, ভ্যানিলা ১ চা চামচ, ময়দা ২ কাপ, কোকো সাড়ে ৩ টেবিল চামচ, বেকিং সোডা ১ চা চামচ, দুধ আধা কাপ, পানি ১ কাপ, ভেজিটেবল অয়েল আধা কাপ, পনিরের পেস্ট ২ টেবিল চামচ, ক্রিম কোয়ার্টার কাপ, পেস্তা বাদামের পেস্ট আধা চা চামচ।

প্রণালী

পাত্রে ২ টেবিল চামচ চিনি, মাখন, ডিম ও ভ্যানিলা মিশান। আরেকটি পাত্রে কোকো, সোডা ও ময়দা মিশিয়ে মাখনের মিশ্রণে দিন। দুধ ঢেলে নাড়ুন। পানি ও তেল দিন। মিশ্রণটি দুটি পাত্রে সমান করে ঢেলে ওভেনে ৩৬০ সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় ২০-২৫ মিনিট রাখুন। ক্রিম ও অবশিষ্ট চিনি মিশিয়ে একটি কেকের ওপর ছড়িয়ে দিন। অপর কেকটি ক্রিমের প্রলেপের ওপর রেখে ১ ঘন্টা ফ্রিজে রাখুন। চিজ দিয়ে কেকের ওপর আরেকটি প্রলেপ দিয়ে আবার ২-৩ ঘন্টা ফ্রিজে রাখুন।

কেক তার সাজানো



উপকরণ

ময়দা ৩ কাপ, ভ্যানিলা আধা কাপ, চিনি ৪ টেবিল চামচ, বেকিং পাউডার ২ টেবিল চামচ, লবণ দেড় চা চামচ, মাখন ১ কাপ, দুধ ১ কাপ, ক্রিম ২ টেবিল চামচ, কমলার রস ২ চা চামচ, (পরিবর্তে চকোলেট সিরাপও ব্যবহার করতে পারেন)

প্রণালী

ময়দা, ভ্যানিলা, চিনি ও বেকিং পাউডার ভালোভাবে মেশান। এর সঙ্গে মাখন মিশিয়ে নাড়তে থাকুন। মিশ্রণটি ঘন হলে দুধ দিন। মিশ্রণটি দুটি পাত্রে সমান করে রেখে ওভেনে ৪২৫ সেন্টিমিটার তাপমাত্রায় ১৫-২০ মিনিট রাখুন। ক্রিমে কমলার রস দিয়ে ভালোমতো ফেটিয়ে নিন। এবার একটি কেকের ওপর ক্রিমের প্রলেপ দিয়ে অপর কেকটি রাখুন। এভাবে ২-৩ ঘন্টা ফ্রিজে রেখে দিন। ক্রিম দিয়ে ডিজাইন করে পরিবেশন করুন।

ছবি : সোহেল রানা রিপন