

ಬಿಸ್ಕತ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾಲೆ ಜಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮೂವತ್ತು/ತ್ರೀ ತುಂಬಿದ ಚಾಕೋಲೆಟ್ (ಓರಿಯೊ) ಬಿಸ್ಕತ್ ಹತ್ತು
ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಫ್ಲೇವರ್‌ನ ಯುನೋ ಅರ್ಧ ಪ್ಯಾಕೆಟ್
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ದಪ್ಪಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ / ಓಟಿಫ್ಫ್ರೂಟಿ ಆರು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಎಂಟು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲಿನ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನಗಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಯುನೋ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಹದ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಬೀಟರ್‌ನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಕೇಕ್‌ನ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಓಟಿಫ್ಫ್ರೂಟಿ ಮತ್ತು ಡ್ರೈನಟ್‌ಗಳನ್ನು ಹರಡಿ, ಮೊದಲೇ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಓವೆನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಏಳು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ಓರಿಯೊ ಸ್ವೆಷಲ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಆರು/ ತಂಪಾದ ದಪ್ಪಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಚಾಕೋಲೆಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಓಸ್ಟ್ರಾ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಐದು ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್‌ಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ಪುಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದಿರಿಸಿ. ಉಳಿದ ಪುಡಿಗಳಿಗೆ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಮೊದಲು ಒಂದು ಚಮಚ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲಿನಿಂದ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಾಕೋಲೆಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಬೇಕು. ಅದರ ಮೇಲೆ ಪುನಃ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಾಲು ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಮೇಲೆ ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹರಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಡ್ರೈನಟ್ಸ್ ಹಾಗೂ ಮೊದಲೇ ತೆಗೆದಿರಿಸಿದ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ ನಾಲ್ಕು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಬಿಸ್ಕತ್ ಕಾಫಿ ಬಾರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತರಿತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಕಡ್ಡೆ ಬೀಜ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ/ ಬಾದಾಮಿತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಖೋವಾ, ಹಾಲಿನಪುಡಿ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ, ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಫಿ ಪುಡಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚಮಚದಿಂದ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಫಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ತಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹರಡಿ, ಬಾರ್‌ನಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದರೆ ಹೆಲ್ದೀ ಕಾಫೀ ಬಾರ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

