



ಲಾವಾ ಕೇಕ್, ನಟ್ಸ್ ಐಸ್ಕ್ರೀಮ್

■ ಧನ್ಯ ಕಡಸೂರು

ನೋ ಬೇಕ್ ಲಾವಾ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್

ನ್ಯೂಟೆಲ್ಲಾ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬಾಟಲಿ

ಹಾಲು 4-5 ಚಮಚ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ: ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಚೆರಿ ಹಣ್ಣು, ಜೆಮ್ಸ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ರೈನ್ ಬೋ ಸ್ಪ್ರಿಂಕಲ್ಸ್, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಅದರೊಂದಿಗೆ 3-4 ಚಮಚ ನ್ಯೂಟೆಲ್ಲಾ ಮತ್ತು 2 ಚಮಚ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಹದ ಮೃದುವಾಗಲು ಇನ್ನು ಬೇಕಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ, ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಭಾಗವಾಗಿ. ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬೌಲ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಪಾಲಿಥೀನ್ ಪೇಪರ್ ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಬೌಲ್ ನ ಒಳಗೆ ಹಾಕಿ, ಮಧ್ಯ ಬಿಟ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಭಾಗದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೌಲ್ ನ ಅಡಿ ಹಾಗೂ 200 ಮಿಲಿ ಲೀಟರ್ ಆಗುವಷ್ಟು ಎತ್ತರದವರೆಗೆ ಒಳಬದಿಯಲ್ಲೂ ಬಿರುಕು ಬಿಡದ ಹಾಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಚ್ಚಿ. ಅದರೊಳಗೆ ಹಿಡಿಯುವಷ್ಟು ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಅನ್ನು ಹಾಕಿ. ಉಳಿದ ಸಣ್ಣ ಭಾಗದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಣ್ಣ ಗೋಳಾಕಾರವನ್ನು ದಪ್ಪಗೆ ಮಾಡಿ (ಪೂರಿಯ ಹಾಗೆ) ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೌಲ್ ನ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ. 12 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ, ತಯಾರಾದ ಲಾವಾ ಕೇಕ್‌ನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಪ್ಲೇಟ್ ಗೆ ಉಲ್ಲಾ ಇಡಿ (ಗೋಲಾಕಾರದ ತಳ ಬರುವಂತೆ). ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು ಕಲರ್ ಫುಲ್ ಜೆಮ್ಸ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ರೈನ್ ಬೋ ಸ್ಪ್ರಿಂಕಲ್ಸ್, ಚೆರಿಯನ್ನು ಸಿಂಗರಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಹಾಕಿ.



ನಟ್ಸ್ ಐಸ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ವಾಲ್ ನಟ್ಸ್, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಒಣ ಖರ್ಜೂರು ಎಲ್ಲವೂ ಅಂದಾಜು 150 ಗ್ರಾಂಗಳಷ್ಟು. ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್/ ತಾಜಾ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳು 8-10, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಸ್ವಲ್ಪ, ತುರಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ಕೊಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ, ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ/ ರೈನ್ ಬೋ ಸ್ಪ್ರಿಂಕಲ್ಸ್/ ಒಂದು ಅಗಲದ ಬಾಕ್ಸ್ (ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್ ಫಾರಂ ಕೇಕ್ ಪಾನ್) ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಪೇಪರ್ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?



ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಒಣ ಖರ್ಜೂರು ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬಾದಾಮಿ, ವಾಲ್ ನಟ್ಸ್, ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ. ಅಗಲ ತಳದ ಬಾಕ್ಸ್ ನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪೇಪರ್ ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿ ಹರವಿ ಅದರೊಳಗೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಒತ್ತಿ. ನೆನೆಸಿದ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಅರ್ಧದಷ್ಟನ್ನು ಎತ್ತಿಡಿ. ಇನ್ನರ್ಧ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ, ಕೊಕೊನಟ್ ಪೌಡರ್, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಕ್ಸ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಮೊದಲನೆಯ ಪದರದ ಮೇಲೆ ಸುರುವಿ. ಮೇಲಿನ ಪದರವಾಗಿ ಎತ್ತಿಟ್ಟ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಉಳಿದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳು, ತುರಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ರೈನ್ ಬೋ ಸ್ಪ್ರಿಂಕಲ್ಸ್, ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ತಳು ಹೋಳುಗಳಿಂದ ಸಿಂಗರಿಸಿ ಮೇಲಿಂದ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹಾಕಿ 3-4 ಗಂಟೆಗಳಕಾಲ ಫ್ರೀಜ್ ಮಾಡಿ. ಫ್ರೀಜರಿಂದ 5-10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ತೆಗೆದಿಟ್ಟ ನಂತರ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

ಇನ್‌ಸ್ಟಾವ್ಯೂ ಥಿಂಕ್ ಫ್ರಿಜ್

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಫ್ರಿಜ್ ಇಂದಿನ ಅಗತ್ಯದ ವಸ್ತು. ಇದರಲ್ಲೂ ಕೆಲವು ಕಂಪೆನಿಗಳು ಸ್ಮಾರ್ಟ್ ಫ್ರಿಜ್ ಅನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಂದಿದೆ. ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಕಂಪೆನಿ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿ, ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಏನೇನಿದೆ? ಅದರೊಳಗಿಟ್ಟ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥದ ಅವಧಿ ಮುಗಿಯುವ ದಿನಾಂಕ ಯಾವುದು.. ಮುಂತಾದ



ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಅಲೆಕ್ಸಾ ವಾಯ್ಸ್ ರೆಕಗ್ನಿಷನ್ ಟೆಕ್ನಿಕ್ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯುವಂಥ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸಿದೆ. ಇನ್‌ಸ್ಟಾವ್ಯೂ ಥಿಂಕ್ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್ ಎಂಬುದು ಇದರ ಹೆಸರು. ಗ್ರಾಹಕರು ಕಚೇರಿಯಲ್ಲೋ, ಬಸ್, ಕಾರುಗಳಲ್ಲೋ ಕುಳಿತೇ ತಮ್ಮ ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಫ್ರಿಜ್‌ನ ಒಳಗಿರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ವೈಡ್-ಆಂಗಲ್ ಕ್ಯಾಮೆರಾ ಇದ್ದು ಅದನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಫೋನ್‌ಗೆ ಕನೆಕ್ಟ್ ಮಾಡಬೇಕು ಅಷ್ಟೆ. ಬೆಲೆಯೇ? ಕೇಳಬೇಡಿ! ಒಂದು ಲಕ್ಷದ ಅರುವತ್ತೊಂದು ಸಾವಿರದ ಒಂಬತ್ತನೂರು ರೂಪಾಯಿ..!