



ರುಚಿ ರುಚಿ ಎಗ್‌ಲೆಸ್ ಕೇಕ್

ಮಕ್ಕಳು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುವ ತಿಂಡಿ ಕೇಕ್. ಖರ್ಜೂರ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು, ಹಾಲು, ಬೆಣ್ಣೆ... ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಬಹಳ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಸವಿಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೇಕ್ ಮಾಡಲು ಮೊಟ್ಟೆ ಬೇಕು. ಮೊಟ್ಟೆ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ರುಚಿಕರ ಕೇಕ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್/ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್/ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಲಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ/ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ
ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕಲಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಕ್ ಮಾಡಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ವೆನಿಲಾ ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆರಸದ ಮಿಶ್ರಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕಲಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರವಾದ ಹಿಟ್ಟು ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ಬೀಳುವಂತಿರಬೇಕು. ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಮೈದಾ ಹರಡಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹರಡಿ, ಮೊದಲೇ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ತೆಗೆಯಬೇಕು.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು/ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಒಂದು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಚೂರುಗಳು ಆರು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಇವುಗಳನ್ನು ಜೊತೆಯಾಗಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಕಲಸಿ. ಉಪ್ಪು, ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ವಿನಿಗರ್ ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ತಿರುವುತ್ತಾ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಹಾಲು ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಹಿಟ್ಟು ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಪದರಪದರವಾಗಿ ಬೀಳುವಷ್ಟು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೊದಲೇ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ರೆಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಬಿಸಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

