



## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್/ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಚಮಚ  
ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ಲಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್/ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಆರು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ, ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಇವುಗಳನ್ನು ಮೂರು ಸಲ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ವೆನಿಲಾ, ಲಿಂಬೆರಸ, ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಕಲಸಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸವರಿ ಮೈದಾ ಚಿಮುಕಿಸಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಬಾಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿಸಿದ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

## ಸಿಂಪಲ್ ಬಿಸ್ಕತ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಾರ್ಲೆ ಜಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮೂವತ್ತು  
ಕ್ರಿಂ ತುಂಬಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಿಸ್ಕತ್ ಹತ್ತು  
ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಫ್ಲೇವರ್‌ನ ಯುನೋ ಅರ್ಧ ಪ್ಯಾಕೆಟ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ  
ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸ್ಕತ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬಾಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಯುನೋ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಹದ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಕೇಕ್‌ನ ಬಾಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಏಳು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



## ರವೆ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್/ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಿಹಿಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್/ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್  
ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ಗುಲಾಬಿ ಎಸೆನ್ಸ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಲಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ  
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಟೊಟಿಪ್ಪೂಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ  
ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಮಿಲ್ಕ್‌ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊಸರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಾಂಬೆರವೆ, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಖರ್ಜೂರ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ವೆನಿಲಾ ಮತ್ತು ಗುಲಾಬಿ ಎಸೆನ್ಸ್, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆರಸ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ನಂತರ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಬಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಹಾಗೂ ತಳದಲ್ಲಿ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹರಡಿ, ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

