

# COVERAGE REPORT | KARMA KETTLE

Publication: Sananda

Edition: 15<sup>th</sup> September, 2019





কলা: দুটি ডিমের প্রত্যেকটি অণু থেকে নামিয়ে নিয়া। মাসা দিয়ে  
 ঢাকুন যাবে তা ক্রিমের মধ্যে মিশে যাবে। থেকে নিয়া। মিশ্রণটি  
 সান্দ্রায়িত হিলে মাসা হতে নি। বের করে কেঁচিরে কনভেক্ট  
 মাল নি। উপর থেকে ডিজ হুটেরে পুরো ডিমনিটা থেকে বের  
 হিলে বের পিচ-করকা কনভেরে নি। বের থেকে সার্কি কনভ।

**মাসা আইসক্রিম**

উপকরণ: ক্রিম এক কাপ, কনভেক্ট মিল ২০০ গ্রাম, মাসা ক্রিম  
 টি পাউডার ৪ টেবিলচামচে।

প্রণালী: ক্রিম ভালভাবে কেঁচিরে বারে একে একে কনভেক্ট  
 মিল ৪ ক্রিম টি মিশিয়ে নাড়তে থাকুন। চাইলে চকোলেট ডিপসও  
 দিয়ে পারেন। সব উপকরণ মিশে থেকে থেকে টিনে বেশ হিলে  
 ৪-৫ মিনিট থেকে নি। বের করে ১০ মিনিট বইরে থেকে স্থপ করে  
 সার্কি কনভ।

**ডার্ল রে প্যানাকট্টা**

উপকরণ: ফ্রেশ ক্রিম ২ কাপ, সুগ ১ কাপ, জেল্যাটিন পাউডার ১  
 টেবিলচামচে, ডার্ল ২ টেবিলচামচে, ক্রিম আর কাপ, ডার্ল রে তা পাতা  
 ১ কাপ, টি বার ৪-৫টা।

প্রণালী: বেরে সুগে ক্রিম ও তা পাতা দিয়ে কুটতে নি। তাই বের  
 করে নামিয়ে রাখুন যাবে তা পাতা ভালভাবে তিরে যাবে। এরপর  
 থেকে নি। কিছুকাল থেকে আরও একবার মাল পাউডার ধরুন করে  
 নি। ক্রিম ও সুগের কনভেরে জেল্যাটিন দিয়ে নেভেচেরে  
 নি। দুটি ডিমের প্রত্যেকটি অণু বের করে নামিয়ে রাখা হতে নি।  
 সার্কি হানে বেশ হিলে ডার্ল-পাউডার রাখুন। চকোলেট টি,  
 কনভ ও কনভেক্ট দিয়ে সার্কিরে পরিবেশন করুন।



হাটনি রেড কফি

**মাসা কেক**

উপকরণ: মালো থেকে কাপ, বেকিং পাউডার ৩০০ গ্রামেরে, সুগ  
 ১ কাপ, ডার্ল মাসা পাউডার ১০০ টেবিলচামচে, মালো ২ কাপ, ক্রিম  
 আর কাপ, ক্রিম ২টা, মালিনা। প্রত্যেক ১ কাপ-২কাপ, সুগে বের  
 কাপ। (চকোলেট খানসে খানসেেরে ডার্ল) (ডার্ল হিলে ১০০  
 গ্রাম, ক্রিম ২০০ গ্রাম, সার্কিরে পাউডার ২ টেবিলচামচে।  
 প্রণালী: ডার্ল চকোলেটের টুকরো আর ক্রিম একত্রে কুটিয়ে নিয়া।  
 বের থেকে মালো মেশান। সব উপকরণ মিশে খন ক্রিমেরে মালো  
 হুলে নামিয়ে নিয়া। চকোলেট খানসে হেঁচি। কেক খানসেেরে ডার্ল

আভেন ১৮০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে প্রি হিট করুন। মাখন ব্রাশ করে  
কেক টিন পার্চমেন্ট পেপার দিয়ে লাইনিং করে নিন। ময়দা, বেকিং  
পাউডার, নুন ও মাচা টি মেশান। মাখন ফেটিয়ে তাতে চিনি দিন।  
আবার ফেটিয়ে একটা একটা করে ডিম ও ভ্যানিলা দিয়ে আরও  
একবার ফেটিয়ে নিন। ময়দার মিশ্রণে তেলে মিশিয়ে নিন। কেক  
টিনে পুরো ব্যাটার তেলে আধ ঘণ্টা বেক করুন। হয়ে গেলে বের  
করে ঠান্ডা করে নিন। চকোলেট গানাশ ছড়িয়ে সার্ভ করুন।

রেসিপি সৌজন্যে: কর্না কেটল

যোগাযোগ: ৭৬০৪০১৪৫৯৬