






Cake Recipes

Name of the Menu	Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය	Methods සාදන ක්‍රමය
<p>ජැක් ඇන්ඩ් ජිල් කේක් එකක</p> 	<p>මේ සඳහා රවුම බෝඩ් එකක් ,රවුම තැටියක පුළුස්සා ගත් කේක් කිලෝ 3 ක් පමණ ,ගොන්ඩන් අයිසිං ,බටර් අයිසිං හා වර්ණ ගැන්වීමට කලරින් අවශ්‍යවේ.</p>	<p>පළමුව 1 රූපයේ පෙනෙන පරිදි කේක් මද දුබුරු බටර් අයිසිං වලින් අලවා කන්දක් ආකාරයට පිහියෙන් කපා සාදා ගන්න. දැන් කොළපාට බටර් අයිසිං ගෙන නො. 233 නොසලය දමා පාර හැර ඉතිරි සම්පූර්ණ පෙදෙසම තණකොළ ආකාරයට පයින් කර ගන්න. දැන් ක්‍රිම් පාට හාඩ් බටර් අයිසිං ගෙන පාරක් පෙනෙන පරිදි අලවා ගන්න. කඳු මුදුන් පාවමන්ට් අයිසිං වලින් රවුමක් සාදා සවි කරගන්න. එය ගොන්ඩන් අයිසිං වලින් ගල් බැමමක් ලෙස පෙනෙන පරිදි කුඩා කැබලි අලවා වසා ගන්න. වහලය සඳහා පාවමන්ට් වලින් 2 රූපය පරිදි සාදා ගත් කොටස ලිඳ මත සවි කර තැඹිලි පාට ගොන්ඩන් රවුම කපා අලවා අලංකාර කරගන්න. ඒ මත ගොන්ඩන් වලින් කුඩා කුරුල්ලෙක් සාදා තබන්න. ග්‍රොගෙට් මී නොට් මල් කිහිපයක් කපා ලිඳ මත හා ඒ අවට අලවා ගන්න.</p>
<p>රට ඉඳි කේක්</p>	<p>රට ඉඳි ගුම් 450 වතුර කෝප්ප 3/4 ආප්ප සෝඩා තේ හැඳි 1 මාගරින් ගුම් 170 සීනි ගුම් 225 පාන්ජිට් ගුම් 225 බින්තර 4 කජු ගුම් 150 බේකින් පවුඩර් තේ හැඳි 1 1/2 වැනිලා එසන්ස් තේ හැඳි 2</p>	<p>රට ඉඳි ඇට ඉවත් කර පෙනි කපා ගන්න. වතුර සමඟ ආප්ප සෝඩා මිශ්‍ර කර එයට කපා ගත් රට ඉඳි දමා එක් රාත්‍රියක් පොගවා ගන්න. සීනි සමඟ මාගරින් වලින් 1/2 යොදා ක්‍රීම් කර එයට බින්තර එකින් එක එකතුකර හොඳින් ගසා ගන්න. පාන් ජිට් සහ බේකින් පවුඩර් එකට දමා පෙන්නරයකින් තුන් වරක් හලාගෙන ක්‍රීම් මිශ්‍රණයට එකතු කරන්න. ඉන්පසු ඉතිරි මාගරින් දියකර මිශ්‍රණයට එක්කර හොඳින් ගසන්න. පොගවා ගත් රට ඉඳි ,කපා ගත් කජු සහ වැනිලා එසන්ස් එකතුකර හොඳින් ගසන්න. එම මිශ්‍රණය 9 x 12 තැටියක දමා විනාඩි 45 ක් 180 C - (360 f) උෂ්ණත්වයේ පුළුස්සා ගන්න.</p>
<p>සිග්නල් කාගේ උපන් දිනයට හා පැංචෙක්</p>	<p>බටර් කේක් කිලෝ 2 ක ප්‍රමාණයක් මේ සඳහා අවශ්‍ය වේ.</p>	<p>පාඨාරූපයේ පෙනෙන පරිදි හා පැංචාගේ රූපය පාඨා පිටපත් කර ගන්න. එය තමන්ට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට ලොකු කුඩා කරගත හැක. දැන් එය ජිට් වටේ ඉර දිගේ කපා ඉවත්කර ගන්න. ඉතිරි සෑම ඉරක්ම රූපය වෙන් නොවන ලෙස කපා ගන්න. සාදාගත් කේක් එක කණ්ණාඩිය මත තබා ඒ මත සුදානම් කරගත් රූපය තබන්න. දැන් ජිට් වටේ ඉර</p>

Name of the Menu	Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය	Methods සාදන ක්‍රමය
		<p>ට්‍රින් ජික් එකක් ආධාරයෙන් කේක් එක ඒ මත ඇඳ ගන්න. ඒ ඉර දිගේ සිහින් තුඩ සහිත පිහියක් යවා අඟල් 14 ක් ප්‍රමාණය යටට කපන්න. දැන් නැවතත් කේක් ලෙවෙලර් එකක් භාවිත කරමින් අඟල් 14 ක් ප්‍රමාණය කේක් පිට වටේ ඉවත් කරන්න. දැන් අවශ්‍ය රූපය පමණක් ඉස්මතු වී පෙනේ. නැවතත් කේක් එක මත තබා ඇතුළු ඉරි ඇඳ ගන්න. දැන් මතු පිට බටර් ගා ගන්න. ජායාරූපයෙන් පෙනෙන වර්ණ වලින් බටර් අයිසිං වර්ණ ගන්වා නො, 5 නොසලයෙන් තරු ආකාරයට අයිසිං කර ගන්න. නො, 2 නොසලය භාවිත කරමින් කළු පාටින් අඩුට් ලයින් කර ගන්න. ඇස් සහ කට ලකුණු කර ගන්න.</p>
<p>දෙවනි ගමනට ගෙනයාමට කේක් එකක්</p> 	<p>මේ සඳහා රාත්තල් දෙකක කේක් එකක් පුළුස්සා ගන්න.</p>	<p>ඉන් පසු මෙයට මෘදු අයිසින් ගා ගන්න. පසුව පයිපින් අයිසින් දුඹුරු පාට කර කේක් එකේ උඩ කොටසට බාස්කට් වියමන දමා ගන්න. මෙය නො, 5 නොසලයෙන් දමා ගත යුතු වේ. කේක් එකේ වටේ නො, 5 න් ඉරි දමා ගන්න. පසුව එපින් එක කේක් එක උඩටත්, යටටත් නො, 5 නොසලයෙන් දමා ගන්න. පසුව වීල්ටන් රෝස මල් ඡැමරොක් මල්, ඇහැලමල් හා බෙබ්ස් ට්‍රේන් වලින් සරසා අලංකාර කරගන්න. කොළ සඳහා රෝස කොළ දමා ගන්න. පාවමන්ට් ඩෝලයක් සුදු පාටින් සාදා උඩ කොටසින් තබා හිම කරගන්න.</p>

Name of the Menu	Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය	Methods සාදන ක්‍රමය
<p>සිහින්තාගේ දෙවන උපන් දිනයට කේක් එකක්</p> 	<p>මේ සඳහා කිලෝ 1 1/2 ක පමණ බටර් කේක් ප්‍රමාණයක් අවශ්‍ය වේ.</p>	<p>මෙය හතරැස් තැටියක පුළුස්සා ගන්න. පහත රූපයේ ආකාරයට එය කපා දෙක ඉලක්කම් හැඩය සාදා කණ්ණාඩිය මත තබා ගන්න. පසුව මෘදු බටර් අයිසිං ගෙන කේක් එක මතුපිට හා වටේට ගා ගන්න. කේක් එක සැරසීම සඳහා පාවමන් අයිසිං වලින් සාදා ගත් කපුරු මල් කීපයක් භූමරොක් මල් කීපයක් හා ෆොගෙට්චී නොට් මල් ලොකු කුඩා ප්‍රමාණ 3 කින් පමණ අවශ්‍ය වේ.</p> <p>පළමුව බටර් අයිසිං සාදා තමන්ට අවශ්‍ය පාට දා ගන්න. නො. 47 නොසලයෙන් රූපයේ පරිදි බාස්කට් වීච් ආකාරයට අයිසිං කරගන්න. වටේ සහ යට දාරද ආසාරූපයේ පෙනෙන පරිදි නො. 5 නොසලය ආධාරයෙන් දා ගන්න. පසුව සාදා ගත් මල් ආසාරූපයේ පෙනෙන පරිදි තබා කොළ පාට බටර් අයිසිං වලින් කොළ දමා අලංකාර කර ගන්න.</p>
<p>පලතුරු කේක්</p>	<p>පාන් පිටි ග්‍රෑම් 225 බේකින් පවුඩර් තේ හැඳි 2 දුඹුරු සීනි ග්‍රෑම් 225 බටර් ග්‍රෑම් 225 බින්තර 5 වියළි මිදි ග්‍රෑම් 200 රේසිසින්ස් ග්‍රෑම් 200 පුහුල් ටෝසි ග්‍රෑම් 150 වෙරස් ග්‍රෑම් 100 කැන්ඩිඩ් පීල් ග්‍රෑම් 50 ඉගුරු ටෝසි ග්‍රෑම් 50 කපු ග්‍රෑම් 200 ආමන්ඩ්, රෝස් සහ වැනිලා එසන්ස් සුවඳ කුඩු තේ හැඳි 1/2</p>	<p>බටර් සහ සීනි ක්‍රීම කර ගසමින් බින්තර එකින් එක එකතු කරන්න. හලාගත් පිටි සහ බේකින් පවුඩර් එකතුකර හොඳින් ගසන්න. සිහින්ව කපාගත් පලතුරු, සුවඳ කුඩු සහ එසන්ස් වර්ග එයට දමා හොඳින් කළවම කරන්න.</p> <p>ඉන් පසු එම මිශ්‍රණය අගල් 10" විශ්කම්භය ඇති රවුම් තැටියක දමා 180 0ක - 360 0ක උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 45-50 ක් පුළුස්සා ගන්න.</p>
<p>දෙවෙනි ගමනට කේක් එකක්</p>	<p>මෙය රා. 2 ක් ප්‍රමාණයේ කේක් එකක්.</p>	<p>හදවතක හැඩයේ තැටියක කේක් එක පුළුස්සා ගන්න. පුළුස්සා ගත් කේක් එක කණ්ණාඩියක් මත තබා මතුපිට මෘදු බටර් අයිසින් තවරන්න. පසුව හාඩ් අයිසින් සාදා එම කේක් එකේ අලවා ගන්න.</p>

Name of the Menu	Ingredients අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය	Methods සාදන ක්‍රමය
		<p>පසුව මෙය පැලට් පිහියක් ආධාරයෙන් මට්ටම් කරගන්න. මේ සඳහා ක්‍රීම් පාට අයිසින් යොදා ගන්න. පසුව රෝයල් අයිසින් සාදා ලැම්බන් වරක් එකක් යවා ගන්න.</p> <p>මෙම රෝයල් අයිසිං නො, 1 නොසලයට පුරවා එක උඩ එක සිටින සේ කණ්ණාඩිය මත ස්කැලප් යවා ගන්න. පසුව කේක් එකේ උඩ දාටේ සිට කණ්ණාඩිය මත ඇති ස්කැලප් එකට ඉරි ඇඳ ගන්න. රෝයල් අයිසින් වලින් ට්‍රිලීස් වරක් සාදා ලැම්බන් වරක් එක උඩින් අලවා ගන්න.</p> <p>පසුව විල්ටන් කානේෂන් මල්, ඩෙසි මල් හා ෆොගට් මී නොට් මලින් අලංකාර කර ගන්න. කොළ සඳහා කානේෂන් කොළ යොදා ගන්න.</p>
<p>දියනියගේ උපන් දිනයට මල් බාස්කට් එකක්</p> 	<p>මේ සඳහා කිලෝ 1 1/2 ක පමණ බටර් කේක් අවශ්‍ය වේ. එය රවුම් තැටියක පුළුස්සා ගන්න. දැන් කඩදාසියක් ගෙන පහත රූපයේ පරිදි කපා ගන්න.</p> <p>කේක් එක මතුපිට හා වටේට හොඳින් මෘදු බටර් අයිසිං ගා ගන්න. පසුව ෆොන්ඩන් අයිසිං ගෙන ක්‍රීම් පාටින් වර්ණ ගන්වා කේක් එක මතුපිට හා වටේ අලවා ගන්න. මෙය අලංකාර කිරීම සඳහා පාවමන් අයිසිං වලින් සාදා ගන්නා ලද මල් කීපයක් අවශ්‍ය වේ.</p>	<p>බටර් අයිසිං ගෙන ලා නිල් පාටට හා තද නිල්පාටට පාට යොදා ගන්න. නො, 47 නොසලය ගෙන රූපයේ පෙනෙන පරිදි බාස්කට් වීච ආකාරයට අයිසිං කරගන්න. බටර් අයිසිං වලින් 47 නොසලයම ගෙන කේක් එක වටේ හැඩයට කපා තිබෙන ආකාරයට දමා ගන්න. මෙය කේක් එක මතු පිට වටේ සහ යටට ද දාගන්න. බැග් එකේ හැඩමය සඳහා සුදු පාට හා නිල් පාට ෆොන්ඩන් ගෙන කඹයක් ආකාරයට සිහින්ව අඹරා රූපයේ ආකාරයට අලවා ගන්න. හැඩමය බැගයට සවි කරන ස්ථානයේ ටසල් එකක් මෙන් දිස් වන ආකාරයට ෆොන්ඩන් ටිකක් ගෙන දිගටි හැඩයට සාදා එය දිග අතට පිහියෙන් කපා ඒ ස්ථාන වල අලවන්න. පසුව පායාරූපයේ ආකාරයට මල් තබා කේක් එක සරසා ගන්න.</p>

Name of the Menu	Ingredients	Methods
<p>නත්තල් සමයට ගැලපෙන කේක් එකක් (ශුල් ලොග්)</p> 	<p>අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය</p> <p>මේ සඳහා ඕනෑම 4 ක ප්‍රමාණයේ ස්වීස් රෝල් එකක් දා ගන්න. එය සාදා ශීතකරණයේ තබන්න. පසුව ස්වීස් රෝල් එක ගෙන 3" - 4" ක පමණ කොට කපා ගන්න.</p>	<p>සාදන ක්‍රමය</p> <p>එහි එක් පැත්තක හැඩයට කපා පාඨාරූපයේ ආකාරයට මෘදු අයිසිං ගා අලවා ගන්න. පසුව සම්පූර්ණ කේක් එකේම මෘදු බටර් අයිසිං ගා ගන්න. වොක්ලට් අයිසිං ගෙන ස්වීස් රෝල් එක මතුපිට ගා ගන්න. එය දිරා ගිය කොටසක් ආකාරයට පෙනෙන සේ ගැරුප්පුවකින් ඉරි ගා ගන්න. එය සරසා ගැනීම සඳහා පාවිච්චි අයිසිං වලින් සාදා ගත් අයිව් කොළ, ගෙඩි, හතු මල් ආදිය සාදා ගන්න. කොටස මතුපිට වැල් තිබෙන සේ ගොන්ඩන් අයිසිං වලින් වැල් සාදා පාඨාරූපයේ පෙනෙන පරිදි දා ගන්න. සාදා ගත් ගෙඩි මල් කොළ සහ හතු භාවිත කර පාඨාරූපයේ පෙනෙන පරිදි සරසා ගන්න.</p>
<p>වොක්ලට් වීස් කේක්</p>	<p>කුඩුකරගත් වොක්ලට් බිස්කට් ග්‍රෑම් 250 (ක්‍රීම රහිතව) බටර් ග්‍රෑම් 150 පිරවුමට ක්‍රීම වීස් ග්‍රෑම් 250 සීනි කෝ, 13 වොක්ලට් ග්‍රෑම් 100 ජෙලටින් තේ හැඳි 2 වතුර මෙස හැඳි 2 ක්‍රීම මි.ලී. 300</p>	<p>බිස්කට් කැබලි සහ බටර් බඳුනකට දමන්න. හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. බඳුනක් ගෙන එහි වටේ බටර් තවරන්න. ඒ මතට මෙම මිශ්‍රණය වත් කරන්න. එය ශීතකරණයේ තබන්න. පිරවුම සුදානම් කරගත් පසු ඉවතට ගත යුතුයි.</p> <p>පිරවුම</p> <p>ක්‍රීම වීස් හොඳින් ගසා ගන්න. සීනි ද එකතු කර ගසා ගන්න. හොඳින් මෘදු හා ක්‍රීම වීස් යුතුයි. වොක්ලට් ද එයට එකතු කරන්න. වතුර සහ ජෙලටින් වෙනත් බඳුනකට දමා රත් කරන්න. නිවෙන්නට හරින්න. නිවුණ පසු වොක්ලට් මිශ්‍රණයට දමන්න. එයටම ගසා ගත් ක්‍රීම හා වීස් ද දමන්න. කලින් සාදාගත් වොක්ලට් කේක් මතට පිරවුමෙන් කොටසක් දමා සුරා ගත් වොක්ලට් රැලි ද සමග සංග්‍රහ කරන්න.</p>