BALLI DONDURMA

1 litrenin sekizde biri süt ve krema,
yarım çubuk vanilya,
3 yumurta Sarısı,
2 yumurta,
50 g şeker,
çam ya da çiçek balı

Süt, krema ve vanilyayı bir taşım kaynatın, yumurta sarılarını, yumurtaları ve şekeri çırpın, vanilyalı karışımı ilave edin. Elde edilen kremayı tekrar tencereye dökün ve tahta kaşık ile devamlı karıştırarak hafif ısıtın (kaşık hareketi kremanın üstünde gül gibi bir şekil bırakır). Bundan sonra ısıtmayı sürdürmeyin, karışım çözülebilir. Tencereyi ateşten alın ve soğuk su dolu bir tasın içine oturtun. Kremayı süzgeçten geçirin, bir miktarını (üçte ikisi) balla karıştırın. Kremayı soğumaya bırakın. Ballı kremayı dondurma makinesinde dondurma haline getirin yoksa madeni bir kaba doldurup buzluğa koyun ve 30 dakikada bir iyice karıştırın. Madeni kapta dondurma hazırlamanın süresi yaklaşık 2 - 2.5 saat.
Püf noktası: Derin dondurucuda hazırlanan dondurma hayli serttir. Bu sebeple dondurmayı servis yapmadan 30 dakika önce derin dondurucudan çıkarıp biraz yumuşamasını bekleyin, tekrar krema haline gelecek gibi karıştırın ve kısa bir süre için derin dondurucuda muhafaza edin.

© lezzetler.com tarif no:11042 • adı:Ballı Dondurma • gönderen:AciBiberSalcasi • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:01