



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ KAYMAKLI DONDURMA

(Halbgefrorenes mit Himbeeren)

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo ahududu dondurması,
250 gram vanilyalı dondurma,
250 gram taze kaymak,
30 gram ayıklanmış antepfıstığı,
200 gram ahududu,
6 acıbadem kurabiyesi,
50 gram pudra şekeri,
40 gram toz şekeri,
1 limon.

Yapımı: Tatlının hazırlanmasında kullanılacak kalıbı hiç değilse bir saat önceden buzdolabına kaldırıp iyice soğutmalı. Ahududuların çöplerini ayıklamalı ve bunları yayvan bir porselen kâseye koymalı. Üzerlerine toz şekerini serptikten sonra bir limonun suyunu da gezdirerek dökmeli. Beri yanda acıbadem kurabiyelerini bir fırına koyup iyice kuruttuktan sonra havanda döverek un durumuna getirmeli. Antepfıstığının zar gibi ince kabuklarını ayıklamalı. Sonra bu kavrulmuş fıstığı havanda dövmeli.

Kalıbın içini ahududu dondurmasıyla kaplamalı. Bunun içine vanilyalı dondurmayı, boşaltmalı. Onun üstünü serpiştirilecek acıbadem kurabiyesi unuyla örttükten son. ra limonlu şekerli ahududulardan büyük bir kısmını vanilyalı dondurmanın üstüne yaymalı. Bunun üstüne de pudra şekeriyle çırpılmış, dövülmüş antepfıstığıyla karıştırılmış kaymağı dökmeli. Bir spatulayla düzledikten sonra bunların üstüne bir yağ kâğıdı oturtmalı. Kalıbı buz dolabının buzluğuna yerleştirip burada en azından sekiz saat bırakmalı. Servis vakti gelince kalıbı soğuk bir servis tabağının üstüne başaşağı ederek içindeki-ni tabağa aktarmalı. Kalan ahududuları da çevresine serpiştirdikten sonra bu dondurulmuş tatlıyı sofraya götürüp bekletmeden servis yapmalı.