FINDIK EZMELİ DONDURMA

400 gr. süt
160 gr. krema
100 gr. şeker
6 adet yumurta sarısı
100 gr. fındık ezmesi
100 gr. pirinç fındık

1. Krema ve sütü bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarılarını ve şekeri bir kaba koyun; beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Sütlü karışımı kepçe yardımı ile yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin ve çırpma teli ile karıştırın. Karışımı tekrar tencereye alın. Kısık ateşe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıştırın. Karışımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Fındık ezmesi ile pirinç fındıkları ekleyip karıştırın. Karışımı başka bir kaba aktarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.



© lezzetler.com tarif no:115003 • adı:Fındık Ezmeli Dondurma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:46