KAVUN DİLİMİNDE KAVUN DONDURMASI

Gereçler:
Bir küçük kavun
100 gr pudra şekeri
1 limon
1 yumurta
üstü:
150 gr krem şanti
4 adet kiraz şekerlemesi
Taze nane yaprakları

Kavunu diklemesine ikiye bölün. Çekirdeklerini temizleyin. Kavunun etli bölümlerini bıçakla keserek kabuk bölümünden ayırıp, şeker ve 2 yemek kaşığı limon suyu ile blendere koyun. Şeker eriyene dek blenderde çırpın. Bir buz kabına boşaltıp, dondurun. Bu arada ikiye bölünmüş kavun kabuklarını tekrar ikiye bölün. Biçimlerinin bozulmaması için alüminyum kağıda sarıp, donması için buzluğa yerleştirin.
Kavun karışımını blenderden alıp bir kaseye koyup biraz da tahta kaşıkla çırpın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırptıktan sonra kavun karışımına katın. Biraz da limori suyu ekleyin. Kavun kabuklarını açıp, alüminyum kağıda kavun dilimleri biçimi vererek hazırlanan karışımı içlerine bölün ve yine alüminyum kağıdı kavun biçimine uyumlu bir şekilde sararak buzluğa koyup dondurun.
Servis yapmadan bir saat önce buzluktan alarak, alüminyum kağıtları açın ve sıcak suya batırılmış bir bıçakla kavun dilimlerinin biçimlerini keserek, ya da bıçağı sürerek düzeltin. Hazırlanan kavun dilimlerini servis tabağına dizin. Krema torbasına şekilli bir uç takarak torbaya doldurduğunuz krem şantiyi zig - zag biçiminde her kavun diliminin üzerine bir uçtan diğerine dek sıkın. Tam ortalarına birer kiraz şekerlemesi ve dondurulmuş taze nane yaprağı koyarak süsleyin. Servisini yapana dek yine buzdolabında saklayın. 4 kişilik hazırlayacağınızda küçük bir kavun bulamazsanız. büyük bir kavun yarısını dörde bölerek kullanın.

Not: Ağır ve aşırı baharatlı bir yemekten sonra zevkle sunulup iştahla yenilecek bir tatlıdır. Bir akşam yemeği toplantısı için de sofraya dekoratif açıdan katacağı zevki unutmamak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:50369 • adı:Kavun Diliminde Kavun Dondurması • gönderen:tel dolap • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:38