



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ DONDURMA (KREM ŞANTİDEN)

Necip Usta

400 gr. toz şeker  
750 gr. su  
250 gr. vişne suyu  
150 gr. krem şanti

Bütün malzemeyi hep birlikte iyice karıştırıp, şeker erittikten sonra süzdürün. Daha sonra buzdolabının buzluğuna kaldırıp sık sık karıştırarak buzluğu kaldırınız ve bu işlemi donana kadar yapınız.

Not: Mümkünse 2 yaprak jelatini bir saat soğuk suda ıslayıp sonra sudan çıkararak eritip dondurma harcına karıştırınız.