



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANANASLI DONDURMA

1 su bardağı süt
3 su bardağı Krema
250 gr Beyaz Çikolata
1 su bardağı Şeker
6 Yumurta sarısı
6 dilim konserve Ananas
1/2 su bardağı Şeker
Biraz kiraz şekerlemesi

Orta boy bir kalıbın içini plastik folyoyla kaplayıp, buzluğa koyun. Kremayı bir tencereye alın. Ocağa oturtun. Krema iyice ısındıktan sonra beyaz çikolata parçalarını kremaya katın. Yumurta sarıları ile şekeri mikser ile krema kıvamı alana dek çırpın. Sütü ekleyin. Ardından yavaş yavaş beyaz çikolatalı kremayı ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Elde ettiğiniz karışımı bir tencereye alın. Kısık ateşte koyulaşıp, muhallebi kıvamı alana dek karıştırın. Muhallebi kıvamına gelmeye başladığında ocaktan alıp, karıştırarak soğutun. Karışım soğuduğunda buzluğadaki kalıbın içine dökün. Tekrar buzluğa koyup, donana kadar bekleyin. Buzluğaktan çıkarıp, mikserle çırpın. Sonra tekrar kalıba koyup, dondurun. Ananas dilimlerini genişçe bir kaba sıralayın. Üzerlerine toz şeker gezdirin. Bu şekilde buzdolabına kaldırıp, birkaç saat bekletin. Dondurmayı kurlara paylaşırın. Üzerlerine ananas dilimlerini yerleştirin. Kiraz şekerlemesi ve rulo gofretle süsleyip, bekletmeden servis yapın.
