BADEMLİ DONMA

750 gr süt
200 gr toz şeker
175 gr iç badem
6 jelatin yaprağı
300 gr şantiy kreması

Bir kaba badem ile yarım bardak su koyularak, bunlar bir taşım kaynatıldıktan sonra bademlerin iç kabukları ayıklanır. Sonra bunlar en ince dişli et makinesinde bir kez çekilir. Sonra süt ateşe oturtulur. Kaynar bir hal aldıktan sonra buna; toz şeker katılır, ısınan sütü savurmak suretiyle yirmi dakika kaynatılır, sonra kaynamakta olan bu süte et makinesinden geçirilmiş olan badem katılarak, süt koyuca bir bulamaç haline gelinceye kadar aşağı yukarı 20 dakika daha kavrularak kaynatılır. Sonra bulamaç haline gelmiş olan bu sütlü bademe; 15 dakika soğuk su içinde ıslatılmış 6 adet jelatin yaprağı katıldıktan sonra tencere ateşten alınır ve karıştırmak suretiyle bademli süt soğutulur. Sütlü badem iyice soğuyup da içindeki jelatin nedeniyle hafifçe pelteleşmeye yüz tutunca, buna 300 gram şantiy kreması katılır ve tekrar karıştırılarak bunlar birbirleriyle halledilir, sonra elde edilen bu karışım, kalıba dökülerek, kalıbın üst kısmı düzeltilir, sonra kalıp iki saat kadar buzdolabında ya da çevresi buz ile çevrilmiş bir tencereye oturtulmak suretiyle tatlı dondurulur. Bundan sonra kalıp buzdan alınarak, etrafı bıçakla hafifçe sıyrılır, sonra kalıbın alt tarafı ılık suya sokulup çıkartıldıktan sonra kalıbın üstüne bir tabak kapatılır ve alt üst etmek suretiyle tatlı tabağa alınır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40298 • adı:BADEMLİ DONMA • gönderen:reyyan • indirme tarihi:06.05.2024 - 00:26