BALKABAKLI CEVİZLİ DONDURMA

Balkabagı püresi için:
700 gr. balkabagı (iri parçalar halinde soyulmuş ve dogranmış
700 gr. şeker
¼ adet limonun suyu
200 ml. su
Dondurma için:
550 gr. süt
6 adet yumurta sarısı
100 gr. şeker
40 gr. krema
200 gr. ceviz (nohut büyüklügünde parçalara ayrılmış)

1. Balkabağı püresi için gerekli olan tüm malzemeyi fırına dayanıklı derin bir kabın içerisine alın. Üzerini alüminyum folyo ile iyice kapatın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuyan karışımı süzüp püre haline getirin.
2. Dondurma için 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. Balkabağı püresini ekleyip karışımı blender'dan geçirin. Başka bir kaba aktarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
3. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Kıvam almaya başladığında eliniz ile ufaladığınız cevizleri ilave edin ve 3 dakika daha çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

© lezzetler.com tarif no:115020 • adı:Balkabaklı Cevizli Dondurma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:28