



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT DONDURMA

Malzemeler

3 yumurta akı
2 paket krem şanti
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
200 gr. çilek
1 orta boy muz
1 limon kabuğu rendesi Çikolata sosu için
100 gr. bitter çikolata
3-4 çorba kaşığı süt

Yıkanmış çilekleri blender yardımıyla püre haline getirelim. Aynı bir kapta muzunu blender yardımıyla püre haline getirelim. Bir kapta yumurta aklarını 1 fiske tuz ilavesi ile kar haline gelip katılaşıana kadar çırpalım. Çırpma devam ederek şekeri azar azar ekleyelim. Aynı bir kapta krem şantiyi sütle çırparak koyu-laştıralım. İçine vanilyayı, yumurta akılarını ekleyip çırpma teli ile birkaç kez karıştıralım. Karışımı üç ayrı kaba alalım. Kremanın bir kısmına kakao, bir kısmına çilek püresi ekleyip karıştıralım. Kalan kremaya limon kabuğu rendesi ve muz püresi ekleyip karıştıralım. Kremaları buzlukta donana dek bekletelim. Bu arada çikolata sosunu hazırlayalım. Çikolatayı rendeleyip madeni bir kaba alalım. Bu kabı su dolu bir tencereye oturtup ağır ateşte kaynayan suyun sıcaklığı ile çikolatayı benmari usulü eritemiz. Sütü ekleyip karıştırarak çikolatayı ateşten alalım. Krema sertleştiğinde dondurma kaşığı ile veya kaşıkla kurlara paylaştıralım. Üzerine soğuttuğumuz çikolata sosunu gezdirelim. Dilediğimiz meyvelerle süsleyip servis yapalım.