



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ DONDURMA

Çilekli dondurma
Kremalı dondurma
6-7 adet savoyer bisküvi
antepfıstıklı dondurma için:
3 bardak süt
1 bardak toz şeker
1 çay bardağı badem
2 fincan krem şanti
3 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı bal
100 gr. antepfıstığı

Çilekli ve kremalı dondurmaları hazır alın.

Fıstıklı dondurma için, fıstıkları ve bademleri sıcak suda 3 dakika kadar bekletin, sonra ayıklayarak temizleyin. Sonra fırında kavurun, ezerek toz haline getirin.

Sütü krem şantiyle birlikte ısıtın.

Yumurta sarılarını şekerle çırpın, iyice karıştığı zaman balı ve azar azar sütü ekleyerek birkaç dakika ateşte tutun.

Kaynamadan ateşten indirip soğumaya bırakın.

Kuruyemişlerle karıştırarak dondurma kalıbına yerleştirip buzluğa koyun.

Servis yapmadan önce; derince alüminyum dikdörtgen bir dondurma kalıbına, önce bir kat çilekli dondurma ve sonra bir kat fıstıklı dondurma döşeyin üzerine kremalı dondurmanın yarısını, sonra savoyer bisküvilerini ve boşluk kalmamasına dikkat ederek, kalan kremalı dondurmayı döşeyin.

Üzerini yağlı kağıtla kapatın ve 3 saat buzlukta bekletin.

Servis yapacağınız zaman iyice soğutulmuş dikdörtgen servis tabağına kalıbı ters çevirerek yerleştirin, isterseniz krem şanti ve fıstık içiyle süsleyin.