



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜSKÜVİLİ KAHVELİ DONDURMA

Malzeme :

- 2 yumurta sarısı
- 3 kaşık kahve,
- 6 kaşık toz şeker,
- 5 dl. krema,
- 2,5 bardak un,
- 3 kaşık tereyağı,
- 2 yumurta,
- 1/2 bardak şeker,
- 1 paket vanilya,
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu,
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu.

Yapılışı:

- 1- Dondurmayı hazırlamak için yumurta sarılarını büyükçe bir kaseğin içine koyun.
- 2- Biraz sıcak suda eritilmiş kahveyi şekeri ekleyin. Karışımı beyazlaşmaya ve köpüklü bir hale gelinceye kadar çırpma aletiyle çırpın.
- 3- Kremayı şantiyi haline getirin, köpüklü karışıma ekleyin. Kenarlarına alüminyum kağıdı döşenmiş bir kalıba aktarın.
- 4- Buzdolabının buzluk kısmına koyup, üç dört saat bekletin.
- 5- Bisküvileri hazırlamak için onu hamur tahtasına dökün.
- 6- Bir küme haline getirin ortasını yuvarlak biçimde açın.
- 7- Buraya parça parça kesilmiş ve önceden oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını koyun.
- 8- Üstüne bütün bir yumurtayı kırın, ayrıca bir yumurta sarısını ekleyin.
- 9- Şekeri, vanilyayı, kabartma tozunu ve limon kabuğunu ve rendesini de katın.
- 10- Parmak uçlarıyla yoğurmaya başlayın. Hamur merdanesiye 2-3 milimetre kalınlığında bir yufka açın.
- 11- Kesme kalıbıyla istediğiniz biçimde bisküvi hamurları hazırlayın.
- 12- Bunları düzgün bir metal yüzey üzerine yerleştirerek 200 °C'de ısıtılmış fırına sürün.
- 13- Bisküvilerin kararmamasına dikkat ederek on dakika kadar pişirin.
- 14- Sofraya çıkarmadan önce saat önce dondurmaya buzluktan alıp bir servis tabağına aktarın.
- 15- Çevresini bisküvilerle süsleyerek servis yapın.