



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONDURMA

4 yumurta sarısı
2 bardak toz şeker
3 bardak süt
100 gr. eritilmiş çikolata
1 çubuk vanilya

Sütü bir tencereye koyarak içine çubuk vanilyayı atın ve yavaş yavaş kaynatın.

Ateşten indirdikten sonra üstünü kapatarak bir süre dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta yumurta sarılarını, tozşeker ile iyice köpü-rünceye dek çırpın ve daha önce içinden vanilyalı çubuğu çıkarttığınız süte yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak katın.

Rendelenmiş çikolatayı benmari yöntemiyle (sahani sıcak suya koyarak) kısık ateşte eritinve erime anında da içine yavaş yavaş süt katın (2-3 tatlı kaşığı kadar).

Daha sonra erimiş çikolatayı süt-yumurta-şeker eriyiğine ekleyip, devamlı karıştırarak ve kaynamamasına dikkat ederek, krema, kaşığa sarılmaya başlayıncaya dek hafif ateşte pişirin.

Ateşten indirdikten sonra soğumaya bırakın ve üstünün kaymak bağlamaması için ara ara karıştırın.

Soğuduktan sonra da ya dondurmahğa ya da alüminyum herhangi bir kalıba doldurarak donması için soğutucunuzun buzluğuna yerleştirin.

Eğer dondurmalık değil de herhangi bir kalıp kullanıyorsanız, dondurma, yanlarından donmaya başladığı anda tahta bir spatula ile hafifçe zaman zaman karıştırılarak dondurulur.

Dondurmanız, soğutucunuzun soğutma gücüne göre en az 1 saat, en fazla 5 saat sonra hazır olacak.