



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI GELATO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı süt  
2 su bardağı krema  
1 su bardağı kakao  
1 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
Bir çimdik tuz

Öncelikle kremayı orta boy bir tencerede kaynama noktasına kadar getirip ocaktan alın. Bir kaba sütü, kakaoyu, şekerini, tuzu ve mısır nişastasını çırpıp sıcak kremaya ekleyin. Tekrar ocağa alıp kakao ve şekerin tamamı eriyip karışım koyulaşana kadar karıştırın. Isıya dayanıklı kapaklı bir kaba aktarın ertesi güne kadar buzdolabında soğutun. Eğer varsa dondurma makinesinin talimatlarına göre gelato'nu kıvama getirebilirsiniz. Dondurma makinenin yoksa cam veya çelik yayvan bir kaba al ve dondurucuda en az 5-6 saat beklet. Tamamıyla soğuduktan sonra her yarım saatte bir buzluktan çıkar ve 2-3 dakika karıştırdıktan sonra tekrar buzluga koy. Tıpkı sorbe tarifinde olduğu gibi. Karıştırmak içindeki havanın alınması için yapılır. Bu işlemi 4-5 defa yapmak yeterli olacaktır. Düzenli aralıklarla karıştırdığınız dondurmanı, hava geçirmeyen bir kaba al ve 5-6 saat kadar buzlukta beklet. Servis için gelatoyu buzluktan 5 dakika önce çıkartmak yeterli olacaktır.

