



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KARAORMANLI ÇİKOLATALI DONDURMA

2 adet Milföy Hamuru
Carte d'Or Limon-Karadut-Vanilya dondurma
Carte d'Or Sütlü Çikolatalı Dondurma
Pirinç Patlağı
Damla Çikolata
Böğürtlen Sos İçin:
200 ml. böğürtlen taneleri ve suyu
50 gr.toz şeker
15 gr.mısır nişastası
Üzeri İçin Beyaz Çikolata:
1 kutu Krema
80 gr.Beyaz Çikolata

Böğürtlen sosu hazırlamak için nişasta 7-8 kaşık böğürtlen suyu ile inceltir.
Kalan böğürtlen suyu ve taneleri bir kaba alınarak ocak üzerinde kaynamaya bırakılır.
Şeker ilave edilerek inceltirilmiş nişasta katılır ve hafif koyulaştığı anda ocak kapalı olarak soğumaya bırakılır.
Beyaz çikolatayı hazırlamak için krema bir kapta ısınmaya bırakılır. Kaynamaya başlamadan ocak kapatılarak içine beyaz çikolata eklenip karıştırarak eritilir ve soğumaya bırakılır.
Milföy hamuru kurabiye kalıpları ile istenilen formda kesilir. (1 porsiyon için 2 parça formlanmış milföy kullanılacak)
Tepsiye yerleştirerek çatal ile delinir ve üzerilerine toz şekeri serpilir.
200 derece fırına verilerek 10-12 dk. kızartılır. Soğumaya bırakılır.
Milföyler hafif ılıkken formlanmış 1 parça dikkatlice ikiye ayrılır. (elimizde 2 yarım+1 bütün olmak üzere 3 parça formlanmış milföy olacak)
Milföyler soğuduktan sonra dondurmalar dondurucudan çıkartılır.
İkiye ayrılmış olan taban milföy servis tabağına alınarak üzerine karadut dondurma ile dolgu yapılır. (Yada Sütlü Çikolatalı Dondurma ile)
Pirinç patlağı ve damla çikolata serperek üzerine bütün milföy formu konulur.
Tekrar dondurma ile dolgu yapılarak pirinç patlağı ve damla çikolata serpilir.
İkiye ayrılmış olan üst kapak milföy en üste kapatılarak üzerine beyaz çikolata sosu gezdirilir ve böğürtlen sos ile süsleyerek hemen servis yapılır.