EVDE DONDURMA

Yarım litre süt (2,5 su bardağı)
1 adet toz salep
1 paket vanilya
1 çay bardağı toz şeker
1 paket sade toz krem şanti
1 su bardağı krem şantide kullanmak için süt

Dondurma yapımına ilk olarak krem şantiyi hazırlayarak başlayalım. 1 su bardağı süt ile 1 paket krem şantiyi mikser yardımıyla iyice çırpalım. Krem şanti katı kıvama gelene kadar çırpma işlemine devam edelim. Kıvamı hazır hale gelen krem şantiyi buzdolabına koyup soğumasını bekleyelim.
Dondurma malzemeleri için ayırdığımız 2,5 su bardağı sütü tencereye alalım. Burada 200 ml su bardağı kullanılmalı.
Sütün üzerine 1 çay bardağı toz şekeri ekleyelim. Kısık ateşte karıştır işlemini yaparak kaynamasını sağlayalım. Karışım kaynamaya başladığında içerisine salep ve vanilyayı ilave edelim. Ardından 10 dakika boyunca karıştırıp kaynamasını sağlayalım.
Hazırladığımız karışımı oda sıcaklığına gelmesi için ocaktan alalım.
Karışım oda sıcaklığına geldiğinde hazırladığımız krem şantiyi buzdolabına çıkaralım. Krem şantiyi karışımın içerisine ilave edelim. İki karışımı iyice karıştıralım ve güzelce birbirine yedirelim. Burada hazırlanan karışımın soğuk olmasına dikkat edelim.
Dondurmanızı koyacağınız kabın ıslak olmamasına dikkat edelim. Her ihtimale karşı kâğıt havlı ile kabı silelim. Eğer kap ıslak olur ise dondurmada bozulmalar olabilir. Ayrıca dondurmayı koyacağınız kabın dondurma kesimine uygun olmasına dikkat etmelisiniz.
Hazırladığımız dondurmayı kabımıza güzelce dökelim. Artık dondurmamızı buluğa koyabiliriz. Buzluğun derecesini en düşüğe getirelim ki yavaş ve güzel donsun.
Dondurmayı en az 1 gece buzlukta bekletmek daha güzel donmasını sağlar.
1 gece sonra dondurmanızı dolaptan çıkarım dondurma kaşığı ile servis tabağına alalım.
Dilerseniz hazırladığınız dondurmanın üzerine çikolata sosu veya meyveli sos dökebilirsiniz. İnce dövülmüş ceviz veya fındık ile servisinize süsleyebilirsiniz.

Not: Vanilyalı dondurma yerine çikolatalı dondurma yapmak isterseniz krem şantiyi kakaolu kullanmanız yeterli olmaktadır. Dilerseniz sunum için dondurma kuplarını kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:173340 • adı:Evde Dondurma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:06