



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ DONDURMA

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

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Mısır Nişastası

1 çay bardağı toz şeker

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Sos için:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

Nişasta ve toz şekeri bir tencereye alıp kaşık ile karıştırın. Üzerine süt ve şekerli vanilini ilave edip iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

1,5 çay bardağı soğuk sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Soğuyan muhallebiyi mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız krem şantiyi ilave edip 2 dakika daha çırpın. Kalıba döküp yayın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının derin dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 10 dakika bekletin. Dondurma kaşığı ile top şeklinde çıkarın ve servis tabaklarına alın. Üzerlerine çikolatalı sos dökerek bekletmeden servis yapın.

