HİNDİSTANCEVİZLİ KIZARMIŞ DONDURMA

Dış Kabuğu İçin:
1 adet yumurta akı
1 bardak robotto öğütülmüş kahvaltılık mısır gevreği
yarım bardak iri rende hindistancevizi
İç Malzemesi:
Carte d'Or Classic Kaymak
Kızartmak için sıvı yağ
Süslemek için benmari bitter çikolata ve meyve

Öncelikle 4 peçete büyüklüğünde kare strech naylonumuzu tezgahımıza serelim. Küçük bir kapta toz haline getirdiğimiz mısır gevreğini ve hindistancevizi rendesini karıştıralım. Diğer bir kapta bir yumurta akımızı hafifçe çırpalım.
Dolaptan Carte d'Or kaymaklı dondurmamızı çıkartıp kepçe ya da kaşıkla mümkün olduğu kadar düzgün bir top dondurma çıkaralım. Avucumuzla formunu düzeltip önce yumurta akına sonra mısır gevrekli karışımımıza bulayalım. Naylon filmimizin üzerine koyup küçük bir düğüm atıp buzluğa kaldıralım. Aynı işlemi diğer top dondurmamız içinde yapıp, buzlukta 15 dakika kadar bekletelim. 15 dakika sonra dondurmamızı alıp naylonundan çıkarıp tekrar yumurta akına ve tekrar mısır gevrekli karışıma bulayalım ve tekrar naylonuna sarıp bir 15 dakika daha beklemesi için buzluğa kaldıralım.
15 dakika sonra küçük derin bir kapta 2 bardak kadar yağı kızdıralım yağın iyice kızdığına emin olduktan sonra dolaptan dondurma topunu çıkarıp yağın içine atalım hafifçe döndürerek kızartalım ki bu işlem 30 saniye bile sürmeyebilir. Dışı altın sarısı olan dondurma toplarımız alıp servis tabağına koyalım çikolata sosu ile dış sıcaklığı geçmeden ama içindeki dondurması da erimeden hemen servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:67750 • adı:Hindistancevizli Kızarmış Dondurma • gönderen:fiskos • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:30