



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAKAOLU AMERİKAN DONDURMASI

Malzemeler

6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

2 su bardağı tozşeker

4-5 tepeleme yemek kaşığı kakao

4 su bardağı süt

2 paket vanilya

2 su bardağı hazır süt kreması (200 ml x 2)

Yapılışı

Süt ve vanilyayı orta boy çelik bir tencereye koyup orta ısı ateşte, tahta kaşıkla arada sırada karıştırarak sütü kaynamaya bırakın. Diğer taraftan, oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Üzerine tozşeker ve kakaoyu ilave edip mikserin yüksek devriyle 3-4 dakika kadar çırpın. Böylece şeker eriyip kakaoyla iyice karışacaktır. İçi buz dolu geniş bir tencereyi hazır bekletin. Kaynayan vanil-yalı sütte 2 kepçe kadar alıp yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyin. Karışımı mikserle çırparak ılık hale getirin. Bu şekilde ılıklaştırdığımız yumurtalı karışımı ocaktan aldığınız kaynar haldeki vanilyalı sütün içine yavaş yavaş aktarın. Mikserle 1-2 dakika çırparak koyu ayran kıvamında bir karışım elde edin. Bu karışımı geniş bir cam kaseye aktarın ve içi buz dolu tencerenin içine oturtun. Mikserle 2-3 dakika çırparak hafifçe ılık hale getirip içine hazır süt kremasını aktarın. Mikserle en az 5-6 dakika daha çırparak koyu muhallebi kıvamında bir krema elde edin. Bu kremayı buzdolabının derin dondurucusunda en az 1 gece bekletin. Ertesi gün dondurma kaşığıyla bardaklara alıp üzerini fındık, fıstık, cevizle süsleyerek servise sunun.