



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU DONDURMA

1200 ml inek veya manda sütü
600 gr sıvı krema
100 gr glikoz   rubu
400 gr toz şeker
9 yumurta sarısı
50 gr Nestl   Kakao

1200 ml süt ve 600 gr sıvı krema bir tencerede kaynatılır. İ ine 100 gr glikoz   rubu eklenir. 50 gr Nestl   Kakao ile birlikte, 400 gr toz   eker de ilave edilir. 2 dakika birlikte kaynatılır ve ocaktan çekilir. Bir başka tencerede 9 adet yumurta sarısı çırpılır ve i ine 1 kepçe kaynamış süt - krema karışımından eklenir. Birlikte karıştırılmaya devam edilir. Burada dikkat edilecek nokta, yumurta ile sıcak süt karışımını doğrudan birle  tirmemektir. Çünkü yumurta o ısı ile birlikte anında pişer. Kalan sıcak karışım, yumurta ile birlikte karıştırılır. 2-3 dakika daha karıştırmanın ardından ince süzgeç ile süzülür ve hızlıca soğutulmaya alınır. Daha önceden soğutulmuş dondurma makinasına, soğutulmuş bu malzeme boşaltılır. Makinanın çalışmasıyla koyulaşıncaya kadar çevrilerek dondurma elde edilir.

