



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAN YAPICI DONDURMA

Millî Eğitim Bakanlığı

Süt (1 litre / 5 su bardağı)
Kremşanti (100 gr / 1 su bardağı)
Yumurta (6 adet)
Toz şeker (2 yemek kaşığı)
Limon kabuğu rendesi (2 yemek kaşığı)
Fındık içi (100 gr / 1 su bardağı)
Keçiboynuzu (harnup) pekmezi (100 gr / 1 çay bardağı)
Karamel Sos İçin:
Şeker (1 çay bardağı)
Su (1 çay bardağı)
Tereyağı (2 yemek kaşığı)
Krema (1 çay bardağı)
Frambuaz Sos İçin Malzemeler:
Frambuaz (100 gr / 1 su bardağı)
Su (1 su bardağı)
Şeker (1 çay bardağı)

Boş krem karamel kaplarını derin dondurucuya koyup soğutun.

Ölçülü sütü ve kremşantiyi mayonez tenceresine koyun.

Mikserle koyu kremşanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. Hazırladığınız kremşantinin kıvamı mayonez veya süzme yoğurt gibi olmalıdır.

Diğer malzemeler hazırlanmaya kadar çırpılmış kremşantiyi soğutucuya koyup dinlendirin.

Yumurta ak ve sarılarını titiz bir şekilde ayırın.

Yumurta aklarını mayonez tenceresinde çırpıcı ile çırpıp kar yumurta haline getirin. Yumurta aklarındaki proteinler çırpma işlemi esnasında oksijen alarak hacminin 10 katı kadar kabarır. Kabarmayı yumurtanın formu özelliği sağlamaktadır.

Yumurta sarılarını ve ölçülü şekeri mayonez tenceresine koyup şekerler tamamen erinceye kadar çırpın.

Fındıkları dişe gelecek şekilde parçalayın.

Kar yumurta hariç diğer tüm hazırlanmış iç malzemeleri ve keçiboynuzu pekmezini bir kaba boşaltıp çırpıcı veya çırpma teliyle iyice karıştırın.

Daha sonra kar yumurtayı da ilave edip çırpıcı ve çırpma teli kullanmadan servis kaşığıyla pilav karıştırır gibi karıştırın. Çırpma teliyle asla karıştırmayın; çırpma teli karışımın (kar yumurtanın) hava kabarcıklarını söndürür.

Bu tatlı çeşidinde kabarma işlemi yumurta akları sağlayacaktır.

Daha önceden soğutulmuş olan krem karamel kaplarına hazırlanmış olduğunuz dondurmayı bir kaşık yardımıyla boşaltın.

Derin dondurucuya/buzluğa dondurma kaplarını koyup en az 3-4 saat dondurunuz. 1 gün derin dondurucuda bekletirseniz daha iyi sonuç verecektir.

Çelik bir tavaya ölçülü şekeri ve suyu ilave edinin.

Orta ısıda tavayı arada sallayarak şekeri karamelize etmeye başlayın

Şeker kahverengileşmeden tereyağı ve kremayı da ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Ancak, krem karmelde olduğu gibi renk çok kahverengileşmemesi gerekiyor.

Karamel kıvamına gelince ocaktan alıp soğutun.

Soğuttuğunuz karameli sos fişeğine koyup dolapta dinlendirin. (Sos fişeği yoksa soğuduktan sonra yağlı kâğıdı kalem gibi yapıp içine koyup dekore etmede kullanabilirsiniz.)

Çelik kastro (casserole) kaba frambuaz sosun tüm malzemelerini koyup orta ateşte karıştırarak kaynatın.

Yeterli kıvama gelince ocaktan alıp blender ile çok ince püre kıvamı haline getiriniz.

Frambuazı soğutucuda (dolapta) soğutun.

Soğuttuğunuz frambuazı sos fişeğine koyup dolapta dinlendirin. (Sos fişeği yoksa soğuduktan sonra yağlı kâğıdı kalem gibi yapıp içine sosu koyup dekore etmede kullanabilirsiniz.)

Donduktan sonra, bir bıçakla dondurmanın etrafını çevirip tatlı tabağına krem karmelde olduğu gibi ters çevirin.

Hazırlanmış olduğunuz frambuaz ve karamel sosu resimde gördüğünüz gibi büyük noktalar halinde sıkarak tabağı dekore edin.

Soğuk olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:142636 • adı:Kan Yapıcı Dondurma • gönderen:doğal gıda • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:26