



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI DONDURMA

Malzeme:

4 adet yumurta

9 orba kaşığı toz şeker

1 paket Bizim Mutfak řekerli Vanilin

2 su bardaęı krema

250 gr fındık

1,5 su bardaęı toz řeker

Birkaç adet taze ilek

80 gr ikolata

Fındık krokanlar için, tozşekeri tencerede eritin. Fındıkları yağlı kağıt serili bir tepsiye dökün. Fındıkların üzerine erittiğiniz tozşekeri gezdirip soğumaya bırakın. Sertleşen fındıkları robotta ezerek krokanları hazır hale getirin. Dondurma için 4 yumurtanın sarısı ile 8 çorba kaşığı tozşekeri çırpın. İçine krema ve vanilyayı ekleyin. Ayrı bir kapta kalan 4 yumurtanın akı ile kalan 1 çorba kaşığı tozşekeri kar hali alana kadar çırpıp karışımaya ekleyin. Son olarak kırık krokanları da ekleyip karıştırın. Yuvarlak bir kalıba yayıp derin dondurucuda 1 gece bekletin. Dondurmayı servis tabağına alıp rendelenmiş çikolata ve taze ilekle süsleyerek hemen servis yapın.
