



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANT FINDIKLI DONDURMA

Krokant için:

150 gr. şeker

1/4 adet limonun suyu

15 gr. su (1 yemek kaşığı)

150 gr. bütün fındık

Dondurma için:

550 gr. süt

6 adet yumurta sarısı

140 gr. şeker

240 gr. krema

1. Krokant için şeker, su ve limon suyunu bir tavaya alın; ocakta kahverengi karamel rengini alana kadar ısıtın. Ardından fındıkları ilave edin. Fındıklar tamamen karamel ile kaplanıncaya kadar kısık ateşte karıştırın. Karamelli fındıkları yağlı kağıdın üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Soğuyup sertleştikten sonra fındıkları eliniz ile parçalayıp rondodan geçirin.
2. Dondurma için krema ve sütü bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarılarını ve şekerini bir kaba koyun; beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Kaynayan sütlü karışımı kepçe yardımı ile yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin ve çırpma teli ile karıştırın. Karışımı tekrar tencereye alın. Kısık ateşe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıştırın. Karışımı muhallebi kıvamına gelmeden ocağın altından alın. Krokant fındıkları ekleyip karıştırın. Karışımı başka bir kaba aktarın oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
3. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

