



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SORBE

<https://www.unipro.com.tr>

Hazır baklava yufkası
Krater Meyveli Dondurma Bazı 50 gr
Toz şeker 250 gr
Sıcak su 1000 ml
Krater Limon özü 80 gr

4 veya 5 adet hazır baklava yufkasının her bir katı eritilmiş Alba ile yağlanır, en üst kat yağlandıktan sonra her tarafını kaplayacak şekilde pudra şekeri serpilir ve silikon kalıp içine yerleştirilir, kızgın fırında karamelize oluncaya kadar bekletilir.

Dondurma bazı, toz şeker ile karıştırılır, sıcak suya katılır, pürüzsüz bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır. Meyve özü katıldıktan sonra 30 dakika kadar bekletildikten sonra dondurma makinesine konur. 20'ye yakın Krater Meyve özü vardır, şayet kendi yaptığınız dondurmaya (1000 gr için 20 gr katılırsa aradaki fark hemen belli olur.)

Icegelato İsteğe bağlı, dondurmanın erimesini geciktiren ve kristalleşmeyi önleyen emülgatör olup, buz kristali oluşumunu engeller. Böylelikle, uzun süre çok düşük derecelerdeki muhafaza koşullarında dondurmanın karakteristik yapı özelliklerinin korunmasını sağlar. 1000 gr dondurmaya 6-8 gr katmanız yeterlidir.

