



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ ÇİKOLATALI DONDURMA

80 gram rendelenmiş bitter çikolata (dilerseniz damla çikolata da kullanabilirsiniz)

2 yemek kaşığı kakao

3 yumurta

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı vanilya özütü veya toz vanilya

1 çay bardağı süt

Yumurtaların beyazını ve sarısını ayırın. Beyaz kısmın üstüne bir tutam tuz ekleyin ve köpürüp katı bir kıvama gelinceye kadar mikserle çırpın.

Ayrı bir kapta da sütü köpürtüp katılaşmaya kadar mikserle çırpın. Üzerine çırpılmış yumurta sarılarını ekleyin ve mikser kullanmadan, süt köpüğünü bozmayacak şekilde yavaş yavaş tahta kaşıkla karıştırın. Daha sonra vanilya özütünü ve kakaoyu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Üzerine çırpılmış yumurta beyazını da ekleyin ve karıştırın.

Son olarak rendelenmiş bitter çikolatayı da ekledikten sonra karışımı bir kaba döküp derin dondurucuda 6 saat dondurun. Sağlıklı dondurmanızı, dilediğiniz şekilde süsleyip tüketebilirsiniz.

