VİŞNELİ ÇUBUK DONDURMA

1 kutu krema (200 ml)
Yarım su bardağı dondurulmuş ya da ayıklanmış vişne
3 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı vanilya

Kremayı buzdolabında iyice soğutun.
Ayıklanmış vişneleri Arçelik blender dan geçirin ve pure haline getirin. Eğer dondurulmuş vişne kullanacaksanız vişneler çözüldükten sonra blenderdan geçirin. Vişne püresini derin dondurucuya koyun, yarım saat kadar iyice soğutun.
Soğumuş kremayı derin bir çırpma kabına alın. Bal ve vanilyayı ekleyin. Arçelik In Love Mixer ile önce düşük kademede, krema koyulaşmaya başladığında ise yüksek kademede çırpın. Ortalama 3-5 dakika çırptıktan sonra pasta kremasına benzer bir kıvama gelecektir.
Çubuk dondurma kalıplarınızı hazır hale getirin. Vişneyi buzluktan çıkarın. Bir tatlı kaşığı krema, bir tatlı kaşığı vişne püresi olacak şekilde kalıpları doldurun. Büyük hava kabarcıkları kalmaması için her kaşıktan sonra dondurma kalıbını hafifçe tezgaha vurun. Krema ve vişne püreniz artarsa: ikisini de derin dondurucuda saklanmaya uygun, kapaklı bir kaba koyun, hafifçe karıştırın. Kapağını kapatarak derin dondurucuya koyun.
8-12 saat sonra dondurma gibi kaşık kaşık tüketebilirsiniz.
Dondurmaları Arçelik NoFrost buzdolabınızın dondurucusuna koyun. En az 8 saat, mümkünse bir gece bekletin.
Donan çubuk dondurma kaplarını ılık sudan geçirerek, içindeki dondurmaları çıkarın ve anında servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122697 • adı:Vişneli Çubuk Dondurma • gönderen:mutfak kölesi • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:38