



VİŞNELİ DONDURMA

MALZEMELER:
2 su bardağı şeker
500 gr. vişne
3 yumurta akı
2 bardak su

YAPILIŞI:

- 1- Vişne yıkanıp ayıklanır. İyice ezilip kaşıkla bastırılarak tel süzgeçten geçirilir.
- 2- Şeker ile yumurta akı ovulup vişne suyu ve su konup karıştırılır.
- 3- Buz kalıplarına boşaltılıp buzdolabının buzluğunda dondurulur. (Buzdolabını en soğukta çalıştırmalı ve ara sıra karıştırmalıdır.)

[ML® Vişneli Dondurma için tıklayın](#)



Fotoğraf "Çağruşenbih" tarafından gönderildi. 12.06.2019