



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ DONDURMA (YOĞURTTAN)

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

300 gr. süzme yoğurt
200 gr. pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
200 ml. krema
1 çay kaşığı toz salep
1 kase taze vişne

Öncelikle süzme yoğurdu ve pudra şekerini çırpıyoruz. Ayrı bir kapta kremayı çırpıyoruz. Çırtığımız kremayı süzme yoğurtlu karışımın içine ilave ediyoruz ve toz salebi ekleyerek mikseri orta derecede çalıştırıp tüm karışımı çırpıyoruz. Dondurma karışımına ezilmiş vişneleri ekleyip karıştırıyoruz. Cam bir kase ya da kek kalıbını streç filmle kaplayıp hazırladığımız karışımı içine aktarıyoruz. Üzerini spatula ile düzleyip streç filmle kapattıktan sonra derin dondurucuda minimum 8-10 saat arası soğutuyoruz.

