



Vanilyalı Dondurma

Dondurma demek serinlemek demek!

½ Vanilya Çubuğu

285 MI Süt

200 G Toz Şeker

1 Fiske Tuz

5 Yumurta Sarısı

400 MI Krema Veya Kaymak

10 MI Vanilya Özütü Veya Votka

Kremayı (veya kaymağı) buzdolabına kaldırın.

Vanilya çubuğunu ikiye kesin ve içerisindeki tohumları bir bıçak yardımıyla çıkartın.

Süt, toz şeker ve vanilya tohumunu tencereye alın, ısıtın. Tencerenin kenarlarında küçük kabarcıklar oluştuğunda altını kapatın ve 30 dakika kadar demlenmesi için dinlendirin.

Sütü tekrar ısıtın. Bu sırada yumurta sarılarını hafifçe çırpın ve ısınan sütü ilave edin. Karışımın tamamını ocağa alın ve kıvam alana kadar bir çırpma teli yardımıyla sürekli karıştırın. Bu aşamada çırpmayı sakın bırakmayın. Eğer karıştırmayı bırakırsanız karışımdaki yumurta pişer ve dondurmanız yumurta kokar.

Dolapta bekleyen kremayı bir kaba alın ve üzerine ince tel süzgeç yerleştirin. Ocakta istenilen kıvama gelen karışımı hemen tel süzgeçten geçirerek kremanın üzerine ekleyin. Bir spatula veya çırpma teli yardımıyla krema tamamen eriyene kadar karıştırın.

* 1 su bardağı veya bir ölçü

** yoğurdun suyunu da ilave edebilirsiniz

www.minonblog.com
www.instagram.com/minoncakes

Tuz ve vanilya özütünü (veya votkayı) ilave edin, karıştırın. Temaslı şekilde streçleyin ve en az 8 saat tercihen 24 saat bekletmek üzere buzdolabına yerleştirin. Bu sırada dondurmayı saklayacağınız kabı yeterince soğuması için derin dondurucuya yerleştirin.

Dondurma Makinası Kullananlar İçin;

Dondurma makinanızın önceden soğutma özelliği varsa makinanızı soğutun. Dondurma bazını makinaya alın ve istenilen kıvamına gelene kadar çalışması için makinanızı çalıştırın. (Biz Gelato kıvamını tercih ediyoruz.)

Makina Kullanmayanlar İçin;

Dondurma bazını buzdolabına aldığınız sırada mikser kabınızı da derin dondurucuya yerleştirin. 24 saat sonra mikser kabını miksera yerleştirin ve dondurma bazını mikser kabına alıp düşük ayarda çırpmaya başlayın. Tamamen karıştıktan sonra dondurma bazını mikser kabında temaslı olarak streçleyin ve derin donrucuya yerleştirin. Bir saat sonra işlemi tekrarlayın. Bu işlemi 4 kez tekrarlayın.

Dondurma hazır olduğunda dondurmanızı saklayacağınız kaba alın ve en az 2-3 saat derin dondurucuda soğutun. Sonra dondurmanız yemeye hazır hale gelecektir.