



Dondurma

Malzemeler

12 kişilik 400 ml krema - 400 ml tam yağlı süt - 110 g toz şeker 50 g salep - yarım tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı

Yapılışı

Sakızı yarım saat dondurucuya koyunuz ve **20 gr toz şeker ilave ederek tırtıklı R5 Parçalayıcı ile çekiniz.**

CMP 250 el mikseri ile, sakız şeker karışımı eriyene kadar 100 ml süt ile çırpınız. Aynı zamanda salepi hızlı bir şekilde 100 ml sütte eritiniz.

Kalan 200 ml sütü kısık ateşte ısıtınız ve sakız şeker karışımına **CMP 250'yi kullanarak ekleyiniz.** Homojen bir karışım elde etmek için salep-süt karışımını, şekeri ve kremayı ekleyerek çırpıma devam ediniz.

Bu karışımı sürekli karıştırarak 15 dakika boyunca çok kısık ateşte (68 °) ısıtınız.

Karışımı soğumaya bırakınız ve yayıktan geçirmeden soğuk bir yerde saklayınız.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



tırtıklı bıçak



CMP 250 V.V.el mikseri