PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Vanilyalı Dondurma

Ev yapımı vanilyalı dondurma tarifi ile kremsi ve lezzetli dondurma yapın. Kolay adımlar ve profesyonel ipuçları ile mükemmel sonuç.

5 min	10 min	15 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 yumurta sarısı
- 1 bardak şeker
- 1 bardak süt
- 1 bardak krema
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak çilek
- 1 bardak yaban mersini

Yapılışı

1. **Prepare the custard base**

   Whisk 4 egg yolks and 1/2 cup sugar in a medium saucepan until the mixture is pale yellow and smooth, about 2 minutes.

2. Heat 1 cup whole milk in a separate saucepan over medium-low heat until it just begins to steam and small bubbles form around the edges, about 4-5 minutes.

3. Slowly pour the hot milk into the egg mixture while whisking constantly to prevent the eggs from scrambling.

4. Return the mixture to medium-low heat and stir constantly with a wooden spoon until it coats the back of the spoon and reaches 165°F (74°C), about 3-5 minutes. Remove from heat immediately.

5. **Cool the base**

   Strain the custard through a fine-mesh sieve into an airtight container to remove any lumps. Refrigerate until completely cool and it reaches 65°F (18°C), about 2-3 hours.

6. **Add cream and vanilla**

   Stir 1 cup heavy cream and 2 teaspoons vanilla extract into the cooled custard base until well combined.

7. **Churn the ice cream**

   Pour the mixture into your ice cream maker and churn according to manufacturer's instructions until it reaches a soft-serve consistency, typically 20-25 minutes.

8 **Freeze and serve**

Transfer the churned ice cream to a freezer-safe container and freeze for at least 4 hours until firm. Serve in cones or bowls.

Besin Değerleri

285	5g	22g	20g	21g	35mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En kaliteli sonuç için organik süt, krema ve serbest gezen tavuk yumurtaları kullanın. Taze malzemeler dondurmanın lezzetini önemli ölçüde etkiler.

Muhallebi tabanını pişirirken sürekli karıştırın ve termometre kullanın. 74°C'yi geçmemek için dikkatli olun, aksi halde yumurtalar pıhtılaşır.

Yağ oranından tasarruf etmeyin. Dondurmanın kremsi dokusu için yüksek yağ içeriği kritiktir. Az yağlı süt kullanmak buzlanmaya neden olur.

Dondurma tabanını işleme almadan önce mutlaka 18°C'ye kadar soğutun. Bu, daha pürüzsüz ve kremsi bir dondurma sağlar.

Tatlandırıcıları ve aromaları ancak taban soğuduktan sonra ekleyin. Sıcak karışıma eklenen aromalar kaybolur ve daha az belirgin olur.

Çikolata parçası veya fındık gibi ilave malzemeleri dondurma donmaya başladıktan sonra ekleyin ve soğuk olduklarından emin olun.

Dondurucu kaseli makine kullanıyorsanız, kaseyi 24 saat önceden dondurun ve motoru çalıştırdıktan sonra karışımı dökün.

Dondurmanızı hava geçirmez kaplarda saklayın ve yüzeyi streç film ile örtün. Bu, buzlanmayı önler ve tazeliğini korur.