PETITE GOURMETS

İTALYAN

Affogato

Ev yapımı vanilyalı dondurma ve sıcak espresso ile otantik İtalyan affogato yapmayı öğrenin. Uzman ipuçları ve çeşitlemeleri ile basit tatlı tarifi.

4h	25 min	4h 25min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak süt
- 5 yumurta sarısı
- 3 bardak şeker
- 1 vanilya özü
- 1 espresso
- 1 likör
- 1 tutam bitter çikolata

Yapılışı

1. **Krema bazını hazırlayın**

   3 su bardağı sütü orta ateşte orta boy tencerede, buharlaşmaya başlayıp kenarlarında küçük baloncuklar oluşana kadar, yaklaşık 5-7 dakika ısıtın. Kaynamasını önlemek için hemen ateşten alın.

2. 5 yumurtayı ayırın, sadece sarıları ayırın. Yumurta sarıları ve 3 su bardağı şekeri büyük kapta elektrikli mikserle orta hızda 2-3 dakika, karışım kalın, soluk renkte olup kaldırıldığında şerit halinde dökülene kadar çırpın.

3. **Yumurtaları temperlendirin**

   Mikser hızını düşüğe indirin ve sürekli çırparken yumurta karışımına yavaşça 1/2 su bardağı sıcak süt dökün. Yumurtaların pıhtılaşmasını önlemek için sürekli çırparak kalan sıcak sütü ince akışla yavaş yavaş ekleyin.

4. **Kremayı pişirin**

   Karışımı tencereye geri koyun ve 1 vanilya çubuğunu boyuna ikiye bölerek çekirdeklerini kazıyıp ekleyin. Krema kaşığın arkasını kaplayıp 170°F (77°C) sıcaklığa ulaşana kadar, yaklaşık 8-12 dakika orta-düşük ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin.

5. **Kremayı soğutun**

   Ateşten alın ve 1 tutam tuz ekleyin. Ara sıra karıştırarak oda sıcaklığına soğumasını bekleyin, sonra üzerini kapatıp tamamen soğuyana kadar en az 4 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

6. **Dondurmayı çırpın**
   Soğutulmuş kremadan vanilya çubuğunu çıkarın ve ince telli süzgeçten geçirerek dondurma makinenize aktarın. Üretici talimatlarına göre kalın ve kremsi olana kadar, tipik olarak 20-25 dakika çırpın.

7. Yumuşak dondurmayı hava geçirmez kaba aktarın ve kepçelenecek kadar sertleşene kadar en az 2 saat dondurun.

8. **Affogatoyu hazırlayın**
   Tercih ettiğiniz yöntemle 1 shot sıcak espresso demleyin. Küçük şeffaf bardağa veya fincana 2 cömert kepçe vanilyalı dondurma koyun.

9. Sıcak espressoyu doğrudan dondurmayın üzerine dökün ve sıcak kahve ile soğuk dondurma arasındaki kontrast zirvede iken hemen servis edin.

Besin Değerleri

285	6g	28g	16g	26g	85mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bulabileceğiniz en kaliteli vanilyalı dondurma veya gelatoyu kullanın, çünkü espresso ile birlikte ana malzemedir.

Erimeyi yavaşlatmak için servis bardaklarınızı montajdan 10-15 dakika önce dondurucuda soğutun.

Karakteristik erime etkisini yaratmak için optimal sıcaklığı sağlamak amacıyla espressonuzu servis etmeden hemen önce demleyin.

Ev yapımı dondurma yapıyorsanız, en derin vanilya lezzeti gelişimi için krema bazını bir gece soğutun.

Daha yoğun kahve lezzeti için çift shot espresso kullanmayı deneyin, ancak bunu biraz daha fazla dondurma ile dengeleyin.

Servis zamanına kadar kahvenin sıcaklığını korumak için espresso fincanlarınızı demleme öncesi ısıtın.

Dokusal kontrast ve otantik İtalyan sunumu için yanında amaretti veya biscotti gibi küçük kurabiyeler sunmayı düşünün.

Likör ekliyorsanız, sadece birkaç damla amaretto veya fındık likörü kullanın — çok fazlası lezzetlerin hassas dengesini alt üst eder.