PETITE GOURMETS

ASYA

Ube Dondurma

Kremalı ve lezzetli Ube Dondurması tarifi. Filipin kökenli mor tatlı patatesle hazırlanan bu özel dondurma kolayca evde yapılabilir.

2h 50min	10 min	3h	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak krema
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1. **Make the ube paste**
   Combine 3 tablespoons ube powder with 1/4 cup water in a small saucepan. Whisk until smooth with no lumps.
2. Cook over medium-high heat, stirring constantly, until the mixture thickens to a paste consistency, about 3-5 minutes. Remove from heat and let cool completely to room temperature, about 30 minutes.
3. **Prepare the cream base**
   Pour 3 cups heavy cream into a large mixing bowl. Using an electric mixer on high speed, whip until soft peaks form, about 2-3 minutes.
4. Gradually add 1 cup sweetened condensed milk to the whipped cream while mixing on medium speed. Continue whipping on high speed until stiff peaks form, about 2 more minutes.
5. **Combine ingredients**
   Add the cooled ube paste, 1 teaspoon vanilla extract, and 1 pinch salt to the cream mixture. Using a large spoon or spatula, gently fold the ingredients together (mixing by turning the mixture over itself) until the color is uniform and no streaks remain.
6. **Freeze the ice cream**
   Transfer the mixture to an airtight container and smooth the top with a spatula. Press plastic wrap directly onto the surface to prevent ice crystals from forming.
7. Freeze for at least 4 hours or until firm enough to scoop. For best texture, stir the mixture every hour during the first 3 hours of freezing to break up ice crystals.

8 **Serve**

Remove from freezer 5-10 minutes before serving to soften slightly. Scoop into bowls and serve immediately.

Besin Değerleri

390	5.3g	28g	26.6g	2g	26g	116mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Ube tozunu kullanmadan önce mutlaka su ile rehidre edin. Bu işlem dondurmaya pürüzsüz doku kazandırır ve toz parçacıklarının kötü bir ağız hissi yaratmasını önler.

Krema ve yoğunlaştırılmış sütün soğuk olduğundan emin olun. Sıcak malzemeler dondurmanın yapısını bozabilir ve istenen kremsi dokuyu elde edemezsiniz.

Karışımı aşırı çırpmaktan kaçının. Fazla çırpma dondurmanın sertleşmesine ve buzlu bir dokuya sahip olmasına neden olabilir.

Eğer evinizde ube tozu bulamıyorsanız, mor tatlı patates kullanabilirsiniz. Rendeleyip haşlayarak benzer sonuçlar elde edebilirsiniz.

Dondurmanın rengini yoğunlaştırmak için 1-2 damla mor gıda boyası ekleyebilirsiniz, ancak aşırı kullanmayın çünkü lezzeti etkileyebilir.

Servis etmeden 10-15 dakika önce dondurucudan çıkarın. Bu süre dondurmayı daha kolay kazımanızı sağlar.

Hindistan cevizi sütü ekleyerek daha tropikal bir lezzet elde edebilir ve aynı zamanda vegan bir versiyon hazırlayabilirsiniz.

Dondurmayı metal kapta saklamak, plastik kaplara göre daha iyi sonuçlar verir çünkü sıcaklık değişimlerinden daha az etkilenir.