

Vanilyal? Dondurma

Ev yap?m? vanilyal? dondurma tarifi ile kremli ve lezzetli dondurma yap?n. Kolay ad?mlar ve profesyonel ipu?lar? ile mükemmel sonuç.

5	10	15	8	Easy
HAZIRLIK DK	Pİ?İRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Vanilyal? Dondurma

Malzemeler

- 4 egg yolk
- 1 cup granulated sugar
- 1 cup milk
- 1 cup heavy cream
- 2 tsp vanilla extract
- 1 cup strawberry
- 1 cup blueberries

Yap?l???

- 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.
- 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.**
- Slowly pour the hot milk into the egg mixture while whisking constantly to prevent the eggs from scrambling.**
- 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.**
- 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.
- Add cream and vanilla**

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

?puçlar?

En kaliteli sonuç için organik süt, krema ve serbest gezen tavuk yumurtalar? kullan?n. Taze malzemeler dondurman?n lezzetini önemli ölçüde etkiler.

Muhallebi taban?n? pi?irirken sürekli kar??t?r?n ve termometre kullan?n. 74°C'yi geçmemek için dikkatli olun, aksi halde yumurtalar p?ht?la??r.

Ya? oran?ndan tasarruf etmeyin. Dondurman?n kremi dokusu için yüksek ya? içeri?i kritiktir. Az ya?l? süt kullanmak buzlanmaya neden olur.

Dondurma taban?n? i?leme almadan önce mutlaka 18°C'ye kadar so?utun. Bu, daha pürüzsüz ve kremi bir dondurma sa?lar.

Tatland?r?c?lar? ve aromalar? ancak taban so?uduktan sonra ekleyin. S?cak kar??ma eklenen aromalar kaybolur ve daha az belirgin olur.

Çikolata parças? veya f?nd?k gibi ilave malzemeleri dondurma donmaya ba?lad?ktan sonra ekleyin ve so?uk olduklar?ndan emin olun.

Dondurucu kaseli makine kullan?yorsan?z, kaseyi 24 saat önceden dondurun ve motoru çal??t?rd?ktan sonra kar??m? dökün.

Dondurman?z? hava geçirmez kaplarda saklay?n ve yüzeyi streç film ile örtün. Bu, buzlanmay? önler ve tazeli?ini korur.