

بستنی آلبالویی خانگی با بافت کرمی

13 مرداد 1405

هیچ چیز مانند یک دسر یخی در گرمای مردادماه لذت بخش نیست. تفاوت این بستنی خانگی با نمونه های صنعتی، در غلظت میوه و حذف رنگ های خوراکی است.

مواد لازم:

خامه صبحانه (۳ فنجان)، شیر (۱.۵ فنجان)، آلبالوی تازه (۶۰۰ گرم)، شکر (۱.۵ فنجان)، عصاره وانیل (۳ قاشق چای خوری).

طرز تهیه:

پس از هسته گیری، آلبالوها را کاملاً پوره کنید. در ظرفی جداگانه، خامه و شیر را با شکر و وانیل به قدری بزنید تا فرم بگیرد. پوره آلبالو را به آرامی با ترکیب خامه ای فولد (مخلوط) کنید تا رنگی مرمین یا صورتی یکدست پیدا کند. مواد را در ظرف دربسته قرار داده و هر یک ساعت یکبار از فریزر خارج کرده و هم بزنید تا از ایجاد کریستال یخ جلوگیری شود.

نکته حرفه ای:

برای جذابیت بیشتر، مقداری آلبالوی خرد شده در مراحل نهایی به ترکیب اضافه کنید تا زیر دندان بیاید.