بستنی رولی درست کنیم

15 شهریور 1403

همین حالا آستین‌ها را بالا بزنید و دست به‌کار شوید تا در روزهای تعطیل پیش رو بستنی رولی را در خانه برای اعضای خانواده و احتمالا مهمانان خود آماده کنید.

بستنی رولی

مدت آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

تعداد: ۳ نفر

مواد لازم

خامه پرچرب: یک‌دوم پیمانه

شیر کامل: ۲قاشق غذاخوری

شکر: یک‌قاشق غذاخوری

بیسکوئیت: ۲عدد

روش تهیه:

۱. لوازم مورد استفاده مانند سینی، کاردک و چاقو را از ۲ ساعت قبل در فریزر قرار دهید تا خنک شوند.

۲. خامه، شیر و شکر را داخل یک شیرجوش یا قابلمه بریزید و روی شعله متوسط قرار دهید و مرتب هم‌بزنید. این کار باعث حل‌شدن شکر می‌شود و از ته‌نشین‌شدن و سوختن مواد جلوگیری می‌کند.

۳. بعد از چنددقیقه که مایه بستنی رولی شروع به جوشیدن کرد، آن را به کاسه‌ای منتقل کنید و ۲۰ الی ۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید تا خنک شود.

۴. وقتی مایه بستنی خنک شد، بیسکوئیت‌ها را داخل آن بیندازید تا به مایه آغشته شود. سپس همه محتویات کاسه را روی سینی یخ‌کرده بریزید. به کمک ۲ کاردک بیسکوئیت‌ها را خرد کنید و همزمان به سرعت با مایه مخلوط کنید. این کار با پودرکردن بستنی باعث می‌شود هوا وارد مایه شده و بستنی کمی حالت پفکی پیدا کند. در این مرحله مدام باید مواد را به وسط سینی بکشید و با کاردک‌ها بکوبید.

۵. مایه را به‌صورت یک لایه نازک روی سینی پخش کنید و حداقل به‌مدت ۴ ساعت در فریزر بگذارید تا

خودش را بگیرد.

۶. سینی را از فریزر خارج کنید. قبل از اینکه بستنی شروع به نرم‌شدن کند به سرعت با یکی از کاردک‌ها از یک سمت بستنی را رول کنید. سپس این کار را تکرار کنید تا چند نوار رول‌شده از بستنی داشته باشید.

۷. بستنی رولی‌ها را با انبر از روی سینی بردارید و داخل کاسه یا ظرف مخصوص بستنی بچینید. سپس روی بستنی را با اسپری خامه یا خامه فرم‌گرفته و میوه و یا مغزهای دلخواه تزئین کنید.

نکته:

– اگر بستنی نرم است و درست رول نمی‌شود یعنی به اندازه کافی سرد نشد.

– برای جلوگیری از آب شدن بستنی رولی بهتر است ظرف سرو را هم از قبل در فریزر بگذارید تا خنک باشد.