

dondurmalı füzyon lezzetler

Yepyeni iki yemek kitabından, dondurmalı bambaşka lezzetler öğrenmeye var mısınız? "Pişmaniyeli Dondurma" tarifi Refika Birgül'den, "Bergamutlu Çikolata Soslu ve Dondurmalı Beze" ise Didem Şenol'dan...



Pişmaniyeli dondurma...

pişmaniyeli dondurma

Malzemeler

- Kaymaklı dondurma, 2 top
- Çikolatalı dondurma, 2 top
- Siyah çikolata, 1 avuç (yoksa gofret)
- Cardinal melon
- Pişmaniye, 3 avuç
- Taze nane, 2 dal
- Çağla badem veya Antep fıstığı, 1 avuç

2 ceviz büyüklüğünde pişmaniye elinize alıp parça parça ederek 2 çukur tabağa yayın, üzerine biraz siyah çikolata rendeleyin. Siyah çikolatayı normal rendede rendeleyebilirsiniz. Çikolata bulamazsanız yerine siyah veya normal çikolatalı gofret kullanabilir, elinizle ezdikten sonra

paketini açıp pişmaniyenin üzerine koyabilirsiniz. Sonra tabakları resimdeki gibi nanelerle süsleyin. Çikolata, pişmaniyenin tatlı haline sertlik, nane ise kekreklik katacaktır. Mevsimi ise, 4-5 parçaya ayırdığınız çağla bademleri yanına ekleyebilirsiniz. İsterseniz antep fıstığıyla da tatlinize tat ve renk katabilirsiniz. Son olarak tabaklara 1 top kaymaklı 1 top çikolatalı dondurma koyun. Servis yaparken, önce dondurmanın sonra da pişmaniyenin üzerine biraz Cardinal Melon dökün. Ama bu işlemi mutlaka son ana bırakın, yoksa Cardinal Melon'un ıslaklığı pişmaniye eritir. Bu yabancı içkiyi tavsiye ederim, ama bulamazsanız tarifi kavun likörüyle de deneyebilirsiniz. Çok kolay bir tarif, önemli nokta pişmaniyeleri güzelce dağıtmak. Misafiriniz çok özel bir restorana gitmiş gibi hissedecektir"

Refika'nın Mutfağı, Refika Birgül, Boyut Yayın Grubu

bergamutlu çikolata soslu ve dondurmalı beze

Sos için

- 1 adet bergamut, ufak boy
- 300 gr bitter kuvertür (kakao oranı yüksek) çikolata
- 500 ml krema
- 500 gr çikolatalı dondurma

Beze için

- 8 adet yumurta ağı
- 450 gr toz şeker
- 2 damla sirke

4 Kişilik

Bergamutlu çikolata sosu

Bergamutun kabuğunu rendeleyip yansı, kremayla birlikte küçük bir tencereye koyuyorum. Bu tatlıda bergamut kokusunun baskın olmasını seviyorum. Kokunun daha uzaktan gelmesini (hafif olmasını) isteseydim, kremaya bergamut kabuğu rendesinin dörtte birini koyardım. Tencereyi kısık ateşe koyup 15-20 dakika ara sıra karıştırmak suretiyle kaynatarak, bergamut kokusunun kremaya geçmesini sağlıyorum. Ufak parçalara kırdığım çikolatayı kaynar durumdaki kremaya ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak eritiyorum.

Sosu oda sıcaklığında bekletiyorum. Bu sos oda sıcaklığında bir-iki gün bekleyebilir. Daha uzun tutmak isterseniz buzdolabına koymakta fayda var ancak buzdolabından çıkardığınızda, kullanmadan önce ısıtmanız gerekiyor.

Beze için

Yumurta aklarını temiz bir kaptan çırpıyorum. Gittikçe karlaşan yumurta aklarına yavaş yavaş toz şekeri ve sirkeyi yedini çırpıma devam ediyorum. Aklar iyice sertleşip kar gibi olana dek çırpıyorum. Fınnı 120 C'ye ayarlıyorum. Fınnı tepsinine yağlı kâğıt seriyorum. Kar kıvamındaki yumurta akından birer çorba kaşığı alıp aralıklı olarak tepsiye diziyorum. Bezelerin içi sakız gibi, dışı kıtır kıtır olana kadar, 40-50 dakika fınnada pişiriyorum.

Tabak hazırlarken

Bezeyi kırarak cam bardaklara ya da büyüğe bir kaseye koyuyorum. Üzerine çikolatalı dondurma koyuyorum ve hazırladığım bergamutlu çikolata sosunu gezdiriyorum. Taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis ediyorum."

Kızımız Defne'yi Öğlumuz İskorpitte, Didem Şenol, Yapı Kredi Yayınları

en serin kitaplar

- Tuna Kiremitçi, Küçüğe Bir Dondurma, Doğan Kitap
- Yüksel Aksu, Dondurmam Gaymak-Bir Ege Geyiği, Say Yayınları
- Prof. Dr. O. Cenan Tekinşen-Yrd. Doç. Dr. K. Kaan Tekinşen, Dondurma-Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kültürü, yazarların kendi yayını
- Deniz Ermiş, Tatlılar Pastalar: Likörler, Dondurmalar, Gün Yayıncılık
- Oktay Akbal, Dondurmalı Sinema, Gendaş Kültür
- Tülin Kozikoğlu, Dondurma Yok mu Peli?, İletişim Yayınları
- Sevim Ak, Çilekli Dondurma, Can Yayınları
- Kemal Urgan, Neşeli Dondurma, Morpa