

Ube Dondurma

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

2h 50min

HAZIRLIK

10 min

PIRME

3h

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Ube Dondurma

Malzemeler

- 3 cup heavy cream
- 1 cup water
- 1 tsp vanilla extract
- 1 pinch salt

Yapılışı

- Make the ube paste**

Combine 3 tablespoons ube powder with 1/4 cup water in a small saucepan. Whisk until smooth with no lumps.
- 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.**
- 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.
- 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.**
- 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.
- 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.
- 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.**
- Serve**

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

Notlar

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 yoğurtların sütün soğuk olduğundan emin olun. Sıcak malzemeler dondurmanın yapışmasını bozabilir ve istenen kremi dokuyu elde edemezsiniz.

Karşınımı ağız çürümekten kaçın. Fazla çürüme dondurmanın sertleşmesine ve buzlu bir dokuya sahip olmasına neden olabilir.

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

Dondurmanın rengini yoğurtlamak için 1-2 damla mor gıda boyası ekleyebilirsiniz, ancak ağız kullanmayı çünkü lezzeti etkileyebilir.

Servis etmeden 10-15 dakika önce dondurucudan çıkarın. Bu süre dondurmaya daha kolay kazanmanızı sağlar.

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

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