

Antep fıstıklı ve frambuazlı dondurulmu nuga

Ingrédients

- 25 ila 30 cm uzunlu undaki bir kek kalıbı için:
- 60g yumurta beyazı
- 40g su
- 150g toz eker
- 500g %35 ya lı sıvı krema
- 200g Antep fıstı ı

Préparation

1. Bir termometre ve elektrikli çırpıcıya sahip olmanız yeterli olacak ve birkaç dakikalık hazırlıktan sonra bu dondurulmu nugayı tadabilirsiniz Dondurma makinesi ve fırın olmadan yeni bir dondurulmu tatlı fikri!
2. Ben bunu fıstık/malina versiyonunda yaptım, ama istedi iniz kuru meyveleri ekleyebilir ve ahududu sosunu ba ka bir meyve veya karamel, çikolata ile de i tirebilirsiniz; ilham almanız için birkaç fikir: fıstık/kayısı sosu, fındık/karamel, badem/bitter çikolata, pecan/fındık sütlü çikolata, fındık/tutku, badem/yaban mersini...
Malzeme: Mutfak robotu Termometre Malzemeler: Pistachoları Koro kullandım : tüm site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Su ve ekeri kullanarak bir urup hazırlayın.
4. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta beyazlarını çırpmaya ba layın.
5. urup 121°C'ye ula tı ında, köpüklü ama sert olmayan yumurta beyazlarına dökün.
6. Pürüzsüz, parlak ve so utulmu bir beze elde edene kadar maksimum hızda çırpın.
7. Sıvı kremayı krem anti olarak çırpın.
8. Ahududu sosu + taze ahududu talyan bezesini ve krem antiyi karı tırın, ardından fıstıkları ekleyin.
9. Hazırlı ı streç filmle kaplı bir kek kalıbına dökün, ardından dondurucuya yerle tirin.
10. Dondurulmu nugat alındı ında, kalıptan çıkarın ve ahududu sosu ve taze ahududu ile servis edin.
11. Tadını çıkarın!