

بستنی پسته‌ای



زمان آماده‌سازی ۱۰ ساعت

تعداد نفرات ۸ نفر

مواد لازم

- پسته خام بدون پوست:
- یک دوم لیوان پسته پودر شده:
- یک چهارم لیوان شکر:
- یک دوم لیوان دسته دار فرانسوی زرد
- شکر: لیوان دسته دار فرانسوی زرد تخم مرغ: عدد ۲
- خامه فرم گرفته وزده شده: یک دوم لیوان دسته دار فرانسوی
- وانیل: نوک قاشق
- زعفران: در صورت دلخواه

روش تهیه

۱. ابتدا پسته‌ها را داخل مخلوط کن بریزید. نصف شکر را به آنها اضافه و مواد را آسیاب کنید.

۲. سپس شیر را گرم کنید و مواد آسیاب شده را به آن بیفزایید. ظرف را از روی شعله بردارید تا مایه خنک شود.

۳. در ادامه زرده تخم مرغ را از سفیده جدا کنید.

۴. زرده‌ها را همراه شکر داخل کاسه بریزید و با همزن بزنید تا کاملاً مخلوط شوند.

۵. ترکیب به دست آمده را همراه وانیل به آرامی به شیر بیفزایید. سپس مواد داخل کاسه را روی حرارت ملایم قرار دهید و صبر کنید که مایه بستنی غلیظ شود و به اندازه کافی بجوشد.

۶. بستنی را داخل ظرفی مناسب بریزید. در ادامه پسته‌های پودر شده را به آن اضافه کنید.

۷. ماده آماده شده را در فریزر بگذارید. ۳۰ دقیقه بعد، مایه بستنی را با قاشق هم بزنید. ۴ تا ۴ مرتبه این کار را تکرار کنید.



نکته

در تهیه بستنی پسته‌ای می‌توان طعم دهنده‌های مختلف به آن افزود. همچنین می‌توان آن را به صورت قیفی یا اسکویی درست کرد.

برای دوره‌های ما بستنی سنتی را خودتان درست کنید

میزبانی گرم با دسرهای سرد

✓ **سعیده مرادی** اگر جزو آن دسته از خانواده‌هایی هستید که دوست دارید در مهمانی‌ها و دورهمی‌ها هنر خود را به نمایش گذاشته و با هنرنمایی تان مهمانان تان را غافلگیر و حساسی از آنها پذیرایی کنید، برای سرو دسر آن هم در تابستان گرم می‌توانید از بستنی‌های خانگی بهره ببرید؛ بستنی‌هایی که بدون مواد نگه‌دارنده و با کمترین هزینه تهیه می‌شوند. فاطمه باقری، مدرس آشپزی، طرز تهیه چند نوع بستنی سنتی خانگی را آموزش داده که با هم مرور می‌کنیم.

زمان آماده‌سازی ۵ ساعت

مواد لازم

- شیرپرچرب: ۶ لیوان
- پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری
- شکر: یک لیوان
- پودر نعلب: یک قاشق غذاخوری
- خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم
- وانیل: یک دوم قاشق چای خوری

تعداد نفرات ۴ نفر



بستنی نسکافه‌ای

زمان آماده‌سازی ۱۰ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

- شیر: ۵ لیوان
- شکر: یک و نیم لیوان
- پودر نعلب: ۲ قاشق چای خوری
- خامه فرم گرفته: ۲۰۰ گرم
- پودر نسکافه: یک قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. خامه را در سینی لبه‌دار پهن کنید و در فریزر بگذارید تا یخ بزند.

۲. شیر را روی حرارت بگذارید تا بجوشد. سپس مخلوط نعلب و شکر را آهسته به ظرف شیر اضافه کرده و پیوسته هم بزنید.

۳. مایه بستنی که غلیظ شد، آن را از روی حرارت بردارید، درون کاسه بریزید و آن را روی ظرف یخ هم بزنید تا کشدار شود. حالا برای آنکه بستنی لطیف‌تر شود، ۴ تا ۵ بار به مدت ۳۰ دقیقه آن را در فریزر بگذارید، سپس بیرون بیآورید و هم بزنید.

۴. در آخرین مرحله، تکه‌های کوچکی از خامه یخ‌زده را همراه با خلال پسته به بستنی اضافه کنید، هم بزنید و به مدت ۲ ساعت در فریزر بگذارید تا آماده شود.

نکته

در تهیه این بستنی باید توجه داشته باشید که نعلب را کم‌کم به شیر اضافه کنید؛ چون نعلب گلوله‌گلوله می‌شود.

بستنی زعفرانی

زمان آماده‌سازی ۲ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- شیرپرچرب: ۴ پیمانه
- شکر: ۲ پیمانه
- نعلب: ۲ قاشق چای خوری
- گلاب: نصف پیمانه
- خامه: ۱۰۰ گرم
- خلال پسته و زعفران دم‌کرده: به مقدار لازم

روش تهیه

۱. شیر را روی حرارت بگذارید تا بجوشد.

۲. در ادامه زعفران دم‌کرده و گلاب را به آن بیفزایید. سپس مخلوط نعلب و شکر را آهسته به ظرف شیر اضافه کرده و پیوسته هم بزنید.

۳. مایه بستنی که غلیظ شد، آن را از روی حرارت بردارید، درون کاسه بریزید و آن را روی ظرف یخ هم بزنید تا کشدار شود. حالا برای آنکه بستنی لطیف‌تر شود، ۴ تا ۵ بار به مدت ۳۰ دقیقه آن را در فریزر بگذارید، سپس بیرون بیآورید و هم بزنید.

۴. در آخرین مرحله، تکه‌های کوچکی از خامه یخ‌زده را همراه با خلال پسته به بستنی اضافه کنید، هم بزنید و به مدت ۲ ساعت در فریزر بگذارید تا آماده شود.

نکته

بهتر است از خامه ۳۵ درصد به بالا برای تهیه بستنی سنتی استفاده شود تا تکه‌های خامه درون بستنی یخ نزنند.

بستنی شکلاتی

روش تهیه

۱. ابتدا شیر را داخل قابلمه بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر گرم شود. در همین

حین شکر را با نعلب، پودر کاکائو و وانیل مخلوط کنید.

۲. پس از اینکه شیر از کنارها شروع به زدن جوش‌های ریز کرد، آن را داخل ظرف استیل بریزید و کم‌کم مخلوط شکر و نعلب را به شیر بیفزایید. مواد را با همزن دستی هم بزنید تا زمانی که غلیظ و کشدار شوند. سپس خامه را با دیگر مواد ترکیب کنید.

۳. داخل یک ظرف بزرگ یخ خرد شده بریزید و ظرف استیل حاوی مایه بستنی را روی یخ‌ها قرار دهید و مواد بستنی را به مدت ۲۰ دقیقه هم بزنید.

۴. پس از گذشت ۲۰ دقیقه ظرف بستنی را به فریزر منتقل کنید و هر یک ساعت از فریزر خارج کرده و چند دقیقه هم بزنید و مجدداً درون فریزر قرار دهید تا بستنی آماده شود.

نکته

برای اینکه بستنی به خوبی سفت شود باید در ۵ ساعت ۵ بار بستنی را از فریزر خارج کرده و هم بزنید.

بستنی وانیلی با نعلب و هل

زمان آماده‌سازی ۶ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

- شیر: ۲ پیمانه
- شکر: یک دوم پیمانه
- وانیل: یک دوم قاشق چای خوری
- نعلب: یک دوم قاشق چای خوری
- هل: یک دوم قاشق چای خوری

روش تهیه

۱. شیر را روی حرارت بگذارید تا گرم شود.

۲. شکر، هل، وانیل و نعلب را در ظرف دیگری بریزید و مخلوط کنید. این ترکیب را به شیر گرم‌شده اضافه کنید و مواد را به خوبی هم بزنید. سپس اجازه دهید تا شیر خنک شود.

۳. پس از آنکه مایه بستنی به خوبی خنک شد، آن را داخل ظرف مناسبی بریزید و ظرف را داخل فریزر قرار دهید.

۴. ظرف حاوی بستنی را هر یک ساعت یک بار در بیآورید، مواد را خوب هم بزنید و مجدداً ظرف را به فریزر منتقل کنید. این کار را ۳ تا ۴ بار انجام دهید تا بافت یکدست و منسجمی به دست آید.

نکته

نعلب صرفاً ماده‌ای است که برای قوام بخشیدن به بستنی استفاده می‌شود، اما بدون وجود آن هم می‌توانید بستنی‌های خانگی خوشمزه‌ای درست کنید.