

## با کمترین هزینه طعم بستنی‌های خاص را بچشید خوشمزه‌های خانگی

احتمالا تا به حال در کافه‌ها و رستوران‌های لاکچری اسم بستنی رولی، جلاتوی ایتالیایی، سرخ شده و... را شنیده‌اید؟ این بستنی‌ها با قیمت‌های بالا فروخته می‌شوند در حالی که برای تهیه آنها صرف زمان زیادی نیاز نیست و با کمترین وسایل می‌توانید مشابه آنها را در خانه آماده کنید. پس همین حالا آستین‌ها را بالا بزنید و دست به کار شوید.

### بستنی رولی

زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات: یک نفر

**مواد لازم**  
• خامه پرچرب: یک دوم پیمانه  
• شکر: ۲ قاشق غذاخوری  
• شکریک: یک قاشق غذاخوری  
• بیسکویت: ۲ عدد

**نکته**  
• اگر بستنی نرم است و درست رول نمی‌شود، یعنی به اندازه کافی سرد نیست.  
• برای جلوگیری از آب شدن بستنی رولی بهتر است ظرف سرو را هم از قبل در فریزر بگذارید تا خنک باشد.



**روش تهیه**  
۱. لوازم مورد استفاده مانند سینی، کاردک و چاقو را از ۲ ساعت قبل در فریزر قرار دهید تا خنک شوند. خامه، شیر و شکر را داخل یک شیرجوش یا قابلمه بریزید و روی شعله متوسط قرار دهید و مرتب هم بزنید. این کار باعث حل شدن شکر می‌شود و از تشکیل شدن و سوختن مواد جلوگیری می‌کند. بعد از چند دقیقه 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. وقتی مایه بستنی خنک شد، بیسکویت‌ها را داخل آن بیندازید تا به مایه آغشته شود. سپس همه محتویات کاسه را روی سینی یخ‌کرده بریزید. به کمک ۲ کاردک بیسکویت‌ها را خرد کنید و هم‌زمان به سرعت با مایه مخلوط کنید. این کار با پودر کردن 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.  
۲. مایه را به صورت یک لایه نازک روی سینی پخش کنید و حداقل به مدت ۴ ساعت در فریزر بگذارید تا خودش را بگیرد.  
۳. سینی را از فریزر خارج کنید. قبل از اینکه بستنی شروع به نرم شدن کند به سرعت با یکی از کاردک‌ها از یک سمت بستنی را رول کنید. سپس این کار را تکرار کنید تا چند نوار رول شده از بستنی داشته باشید. بستنی رولی‌ها را با انبر از روی سینی بردارید و داخل کاسه یا ظرف مخصوص بستنی بچینید. سپس روی بستنی را با اسپری خامه تزئین کنید.

### بستنی زمستانی خانگی

زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات: ۱۲ نفر

**مواد لازم**  
• سفیده تخم مرغ: ۴ عدد  
• خاک قند: یک لیوان  
• وانیل: یک قاشق چای خوری  
• پودر ژلاتین: یک و نیم قاشق  
• آب: ۳ قاشق  
• نان میکادویا بیسکویت گرد: به میزان لازم  
• شکلات ذوب شده: به میزان لازم  
• پودر نارگیل: به میزان لازم  
• پودر گردو: به میزان لازم

**نکته**  
• به جای نان میکادو می‌توان از نان تارت یا قیفی استفاده کرد.



**روش تهیه**  
۱. سفیده‌های تخم مرغ را به کمک همزن برقی خوب هم بزنید تا کاملا کف کند و در ظرف تکان نخورد.  
۲. به کمک یک قابلمه پر از آب یک حمام آب جوش تهیه کنید و ظرف سفیده تخم مرغ را درون آن قرار دهید. کم کم خاک قند و وانیل را اضافه و با سفیده‌ها مخلوط کنید. شکر باید کاملا در سفیده حل شود. سپس آن را از روی حمام بن ماری بردارید.  
۳. ظرف دیگری حاضر کنید و ژلاتین را با آب روی بن ماری مخلوط کنید تا شفاف شود. ژلاتین شفاف را به مخلوط سفیده شکر اضافه کنید و هم بزنید. بیسکویت‌ها را حاضر کنید و با قاشق یا قیف از مایه بستنی زمستانی روی آنها بریزید. سپس بستنی زمستانی را درون یخچال قرار دهید تا خنک و سفت شوند.  
۴. بعد از اینکه بستنی‌ها سفت شدند، شکلات ذوب شده را حاضر کنید. بستنی‌های زمستانی را روی یک سینی قرار دهید و با کمک ملاقه شکلات ذوب شده را روی آنها بریزید و کمی پودر نارگیل و گردو روی روکش بپاشید و دوباره آنها را درون یخچال قرار دهید تا روکش شکلاتی سفت شود.

### بستنی جلاتو با طعم کاپوچینو

زمان آماده‌سازی: ۴۰ دقیقه  
تعداد نفرات: ۴ نفر

**مواد لازم**  
• شیر: ۳۶۰ میلی لیتر  
• خامه سبک: ۱۲۰ میلی لیتر  
• شکر: ۶۰ گرم  
• زرده تخم مرغ بسیار درشت: ۴ عدد  
• عصاره یا اسانس وانیل: ۲ قاشق چای خوری  
• قهوه آماده: ۲ قاشق سوپ خوری  
• رادریک قاشق سوپ خوری شیر حل کنید.

۳. مخلوط را بلافاصله از الک ریز عبور دهید تا گلوله‌های باقیمانده از آن خارج شود. وانیل و مخلوط قهوه را در آن بریزید. اجازه دهید سرد شود. روی آن را بپوشانید و حدود ۲ ساعت به خوبی در جای خنک نگه دارید. مخلوط قهوه را به بستنی ساز انتقال دهید و در نهایت فریز کنید.

**روش تهیه**  
۱. در قابلمه‌ای روی شعله ملایم، شیر، خامه و شکر را مخلوط کرده و هم بزنید تا شکر حل شود. آن را تقریباً جوش بیاورید و سپس از روی شعله بردارید.  
۲. در کاسه‌ای کوچک زرده تخم مرغ‌ها را با هم بزنید. چند قاشق از مخلوط شیر داغ را به زرده تخم مرغ اضافه کنید. به آرامی زرده تخم مرغ را در مخلوط شیر داغ بریزید و پیوسته هم بزنید. آن را روی حرارت کم قرار داده و حدود ۲ دقیقه هم بزنید تا زمانی که غلیظ شود. بگذارید مخلوط به جوش بیاید.



### بستنی سرخ شده

زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات: ۴ نفر

**مواد لازم**  
• بستنی وانیلی: ۲ لیوان  
• کورن فلکس: یک لیوان  
• دارچین: ۲ قاشق چای خوری  
• پودر نارگیل: ۳/۱ لیوان  
• شیر: یک قاشق چای خوری  
• تخم مرغ: یک عدد  
• عسل: به میزان لازم

**نکته**  
• بستنی باید در مرحله در فریزر قرار داده و سرد شود. بستنی سوخاری مخصوصا برای بچه‌ها می‌تواند عصاره عالی‌ای باشد.

از فریزر خارج کنید و سریع داخل روغن بیندازید تا سرخ شوند (برای هر بستنی ۲۰ ثانیه زمان کافی است). پس از آماده شدن بستنی سرخ شده می‌توانید آن را همراه با عسل، خامه، سس شکلاتی و... سرو کنید.

