



## Helado de cereza agria

Vişneli Dondurma



2 vaso de leche  
1/2 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de base de guindas  
1 cucharada de polvo sahlep  
1/2 cucharada de almidón de trigo  
2 cucharadas de azúcar granulada (para las cerezas á)

- # Lavar las cerezas ácidas, retire sus semillas, cortar cada uno de ellos en 7 - 8 piezas. Añadir 2 cucharadas de azúcar granulada o, cúbralo y de descanso que por 2 horas.
- # Ponga la leche fría en una olla que no es el esmalte, añadir 1/2 vaso de azúcar granulada, polvo y sahlep almidón de trigo en ella.
- # Batir bien la mezcla antes de colocarlo sobre el calor.
- # Coloque el a fuego medio. Cook le revolviendo constantemente, cuando comience a hervir, a su vez el calor a bajo.
- # Cuando se llega a una elasticidad, medio cocidos.
- # Retire la mezcla de la estufa. Cuando se enfría por un tiempo, añadir las guindas que quedan en estado de reposo en el sector del azúcar en la mezcla. Revuelva la mezcla sin la maceración las guindas.
- # Cuando la mezcla se enfría y llega a la sala de calor, poner en un recipiente profundo. Coloque en el congelador.
- # Cuando la mezcla se cristaliza en el congelador, retírelo del congelador, mezclar y luego colóquelo en el congelador de nuevo.
- # Repita este proceso de mezcla de 3 veces con períodos de 1,5 horas.
- # Cuando la mezcla se congela y alcanza a cubrir la consistencia suave la tapa de la taza del water.
- # Saque desde el congelador cuando se quiere servir, coloque en los cuencos de una cuchara o un helado cuchara.

**Nota:** Si añade los guindas en la mezcla, cuando se caliente aún, los guindas frescas pierden su color.