



## Glace Aux Cerises

Vişneli Dondurma



2 tasses de lait  
Une demi-tasse de sucre  
Demi-tasse de cerise  
1 cuillère à café de poudre de salep prêt  
Une demi-cuillère à soupe d'amidon de blé  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre (pour cerise)

- # Lavez les cerises, enlevez les noyaux et coupez en 7-8 morceaux. Rajoutez 2 cuillères à soupe de sucre granulé. Laissez attendre couvert pendant 2 heures.
- # Mettez dans une casserole non-aluminium, du lait froid, ½ tasses de sucre granulé, du salep en poudre et de l'amidon de blé.
- # Mélangez avec un fouet avant de mettre au four.
- # Placez la casserole à moyenne température. Mélangez de temps en temps. Quand elle commence à bouillir réglez à basse température.
- # Si le mélange s'allonge quand vous levez avec une cuillère, le mélange est prêt.
- # Retirez la glace du four. Laissez attendre un peu puis rajoutez les cerises attendu dans le sucre. Mélangez les cerises sans les écraser.
- # Quand le mélange devient tiède, versez dans un bol creux avec un couvercle. Placez au congélateur sans fermer.
- # Quand la glace aux cerises devient cristallisé, retirez du congélateur. Mélangez de haut en bas puis remettez au congélateur.
- # La manipulation de mélange se répète pendant au moins 3 fois avec 1,5 heure d'intervalle.
- # Quand la glace devient gelé, fermez le couvercle.
- # Retirez du congélateur lors du service, mettez dans des bols de glaces pour servir.

**N-B :** Si vous rajoutez les cerises quand elles sont chaudes, les cerises perdront leurs couleurs vives.