



Gelato con Ciliegia

Vişneli Dondurma



2 bicchieri di latte
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
Mezzo bicchiere di ciliegia
1 cucchiaino saleb semolato pronta
Mezzo cucchiaio amido di grano
2 cucchiali zucchero semolato (per ciliegia)

- # Le ciliegie si lavano, si tolgono i semi, si tagliano in 7 - 8 pezzi. Sopra si mettono 2 cucchiali di zucchero semolato, si mette ad una parte per 2 ore sopra coperta.
- # Si mettono in una ciotola non è alluminio latte fresco, mezzo bicchiere di zucchero, salep polverato, ed amido mais insieme.
- # La miscelata prima di inserire sul fuoco si mescolano bene con un miscelatore.
- # Poi la pentola si mette su un fuoco medio. Si mescola in ogni tanto. Dopo iniziato a bollire il fuoco si trasforma al basso.
- # Quando si filtra dal cucchiaio significa che ha coerenza.
- # il gelato si toglie dal fuoco e dopo un pochino si aggiungono le ciliegie. Si miscelano senza pestare le ciliegie.
- # Dopo aver freddato la miscelata si mette in una tazza aperta e si inserisce nello frigo .
- # Dopo aver congelato si toglie e si rimiscela sottosopra e poi si rinseririsce nello frigo.
- # Questo fatto si ripete circa 3 volte ogni 1,5 ore .
- # Quando gelato diventa freddo e morbido si coperta il coperchio .
- # Nel momento di servirsi si toglie dallo frigo. Si mettono nelle tazzine con il cucchiaio normale oppure con il cucchiaio di gelato.

Nota: Ciliegie se si mettono nel momento caldo di miscela , si perdono il colore.