



28.9.2020

1 (2)

Jäätelöt ja jälkiruuat

Tattijäätelö

7 keltuaista
1,5 dl sokeria
5 dl kuohukermaa
5 dl maitoa
200 g tatteja tai lampaankäypää
(0,5 dl glukoosisiirappia)

Paahda sokeri kullankeltaiseksi ja lisää siihen paloittelut tatit.
Paahda vielä hetki ja lisää maito-kermaseos, kiehauta.
Jäähdytä maitoseos ja laita vuorokaudeksi jääkaappiin maustumaan.
Seuraavana päivänä siivilöi sienet pois maitoseoksesta, lisää glukoosi tarvittaessa.
Saosta keltuaisella maito-kermaseos vesihauteessa välillä sekoittaen 82 - 84 °C:een.
Lämpötila on tarkka, jos se jää alle halutun lämpötilan massa maistuu kananmunalle eikä se saostu riittävästi, jos taas lämpötila menee yli, siitä tulee munakokkelia.
Jäähdytä ja laita massa jäätelökoneeseen.
Pyöritä massa n. 15 min jäätelökoneessa (viitteellinen aika). Jäätelö on valmista, kun se pysyy koossa eikä lähde valumaan.
Jos jäätelö tehdään vegaanisena, käytetään kananmunan korvikkeena No Egg -valmistetta ja maidon ja kerman korvaajina mantelimaitoa ja kaurakermaa.

Porkkana-mesiangervosorbetti

2 dl vettä
0,5 dl sokeria
1 rkl mesiangervon kukkaa
3 dl porkkanamehua
1 dl glukoosisiirappia
2 dl italialaista marenkia tai vegaanimarenkia

Mittaa vesi, sokeri ja mesiangervo kattilaan. Keittele sokerilientä 5 minuuttia.
Siivilöi liemi ja lisää glukoosisiirappi.
Jäähdytä liemi ja lisää porkkanamehua.
Laita seos jäätelökoneeseen.
Lisää puolivalmiiseen sorbettiin marenki ja valmista sorbetti loppuun.
Laita kovettumaan muutamaksi tunniksi pakastimeen.



28.9.2020

2 (2)

Kikhernemarenki

1,5 dl kikhernelientä
1.5 dl hienosokeri (tomusokeri)

Mittaa kikherneliemi kulhoon. Vatkaa sitä kuohkeaksi noin 5 minuuttia.
Lisää sokeria, ja jatka vatkaamista, kunnes vahto on kovaa ja kiiltävää eli noin 5 minuuttia.

Italialainen marenki

4 valkuaista
2 1/2 dl hienoa sokeria
1 dl vettä

Kuumenna vesi ja sokeri kattilassa 115 - 120 °C:ksi, aikaa kuluu noin 8 minuuttia.
Erotele valkuaiset keltuaisista.
Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
Kaada kuuma sokeriliemi ohuena nauhana valkuaisvaahdon joukkoon vatkatun samalla suurella teholla.