



અસહ્ય ગરમી સાથે બાળકનું વેકેશન પણ હવે શરૂ થયે છે. ઉનાળામાં જયુસ, મોકટેલ, આઈસક્રીમ, ફુલ્કી ખાવાનું નાનાંમોટાં સૌને ગમે છે. બહારના આર્ટિફિશિયલ કલરવાળા આઈસક્રીમને બદલે તમે ઘરે જ ફૂટસ, નટ્સમાંથી જાતજાતનાં આઈસક્રીમ બનાવી શકો છો તો ચાલો, ગરમીમાં માણીએ હોમમેડ આઈસક્રીમની લિજ્જત.

Beat The Heat with

Icecream



સ્ટફ્ડ મેંગો ફુલ્કી

સામગ્રી

- 1 લિટર દૂધ
- 250 ગ્રામ માવો
- 2-3 નંગ એલચી પાઉંડર
- 400 ગ્રામ પાકી કેરીનો પલ્લ
- 50 ગ્રામ ખાંડ
- 4-5 નંગ પાકી કેરી
- ગાર્નિશીંગ માટે સમારેલાં નટ્સ

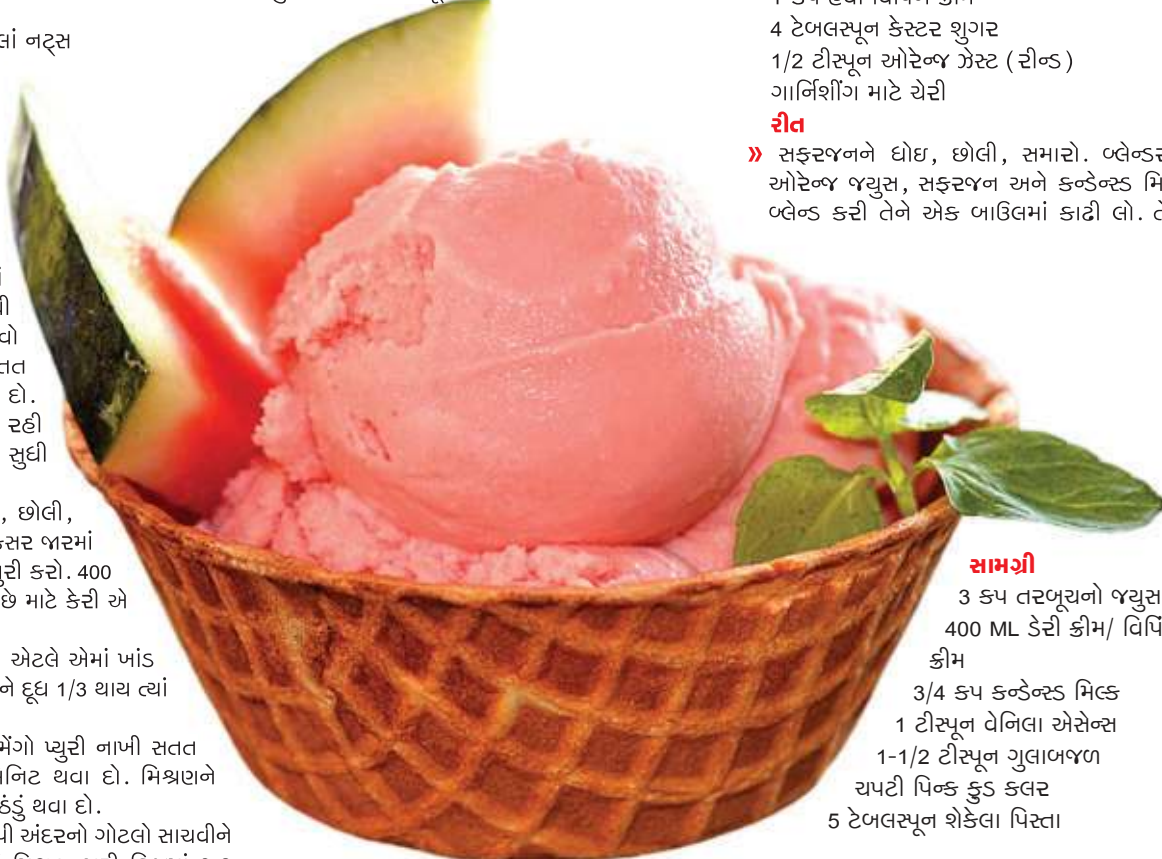
રીત

- » એક જાડા તળિયાના વાસણને મધ્યમ તાપે ગરમ કરી તેમાં દૂધ રેડી ઉકળવા માંડે ત્યાં સુધી થવા દો. વચ્ચે વચ્ચે હલાવતાં રહો.
- » દૂધ ઉકળે એટલે એમાં માવો અને એલચી પાઉંડર નાખી માવો ઓગળે ત્યાં સુધી સતત હલાવતાં રહી થવા દો. આજુબાજુથી ઉખેડતાં રહી દૂધ અડધું થાય ત્યાં સુધી ઉકાળો.
- » 2-3 નંગ કેરીને ઘોંઘ, છોલી, પલ્લ કાઢી લો. એને મિક્સર જારમાં લઈ બ્લેન્ડ કરી સ્મુથ પ્યુરી કરો. 400 ગ્રામ મેંગો પ્યુરી જોઈએ છે માટે કેરી એ પ્રમાણે લો.
- » દૂધ બળીને અડધું થાય એટલે એમાં ખાંડ નાખી 10-15 મિનિટ અને દૂધ 1/3 થાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » ગેસ ધીમો રાખી તેમાં મેંગો પ્યુરી નાખી સતત હલાવતાં રહી પાંચ મિનિટ થવા દો. મિશ્રણને ઉતારી રૂમના તાપમાને ઠંડું થવા દો.
- » પાકી કેરીને ઉપરથી કાપી અંદરનો ગોટલો સાચવીને કાઢી લો. તેમાં ફુલ્કીનું મિશ્રણ ભરી ફ્રિજમાં 6-8

કલાક સેટ કરવા મૂકો. ફુલ્કી સેટ થઈ જાય એટલે કેરીની છાલ કાઢી કટ કરી નટ્સ ભભરાવી તરત જ સર્વ કરો.

નોંધ :

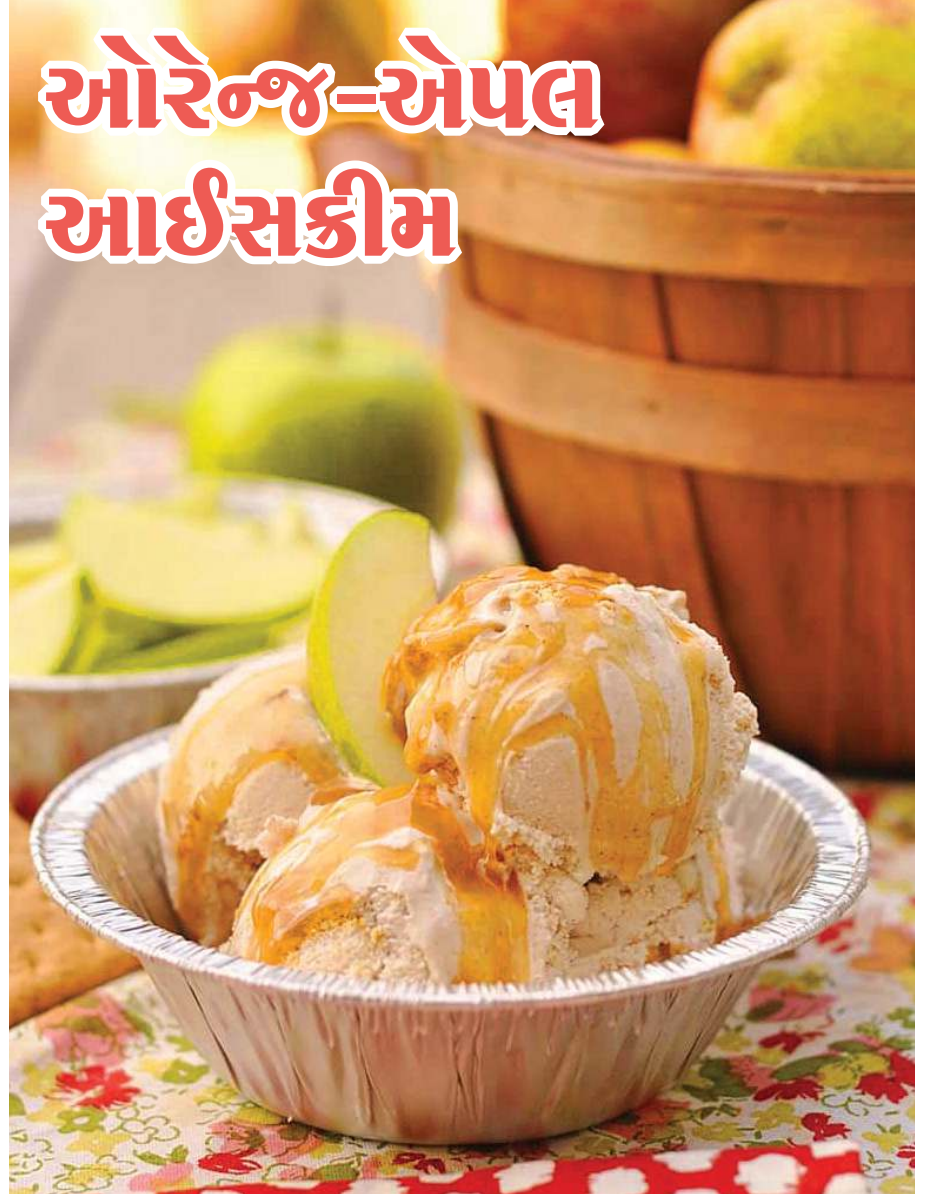
જો તમારે કેરીમાં મિશ્રણ ભરવું ન હોય તો કોઈ પણ ફુલ્કી મોલ્ડ કે પેસ્ટિકલ મોલ્ડ અથવા બાઉલમાં પણ ફુલ્કી સેટ કરવા મૂકી શકાય.



સામગ્રી

- 3 કપ તરબૂચનો જયુસ
- 400 ML ડેરી ક્રીમ/ વિપિંગ ક્રીમ
- 3/4 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
- 1 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- 1-1/2 ટીસ્પૂન ગુલાબજળ
- ચપટી પિન્ક ફુડ કલર
- 5 ટેબલસ્પૂન શેકેલા પિસ્તા

ઓરેન્જ-એપલ આઈસક્રીમ



સામગ્રી

- 1/2 કપ ફ્રેશ ઓરેન્જ જયુસ
- 1 ટેબલસ્પૂન ઓરેન્જ ઝેસ્ટ (રીન્ડ)
- 1/2 નંગ સફરજન
- 1/2 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
- 1 કપ હેવી વિપિંગ ક્રીમ
- 4 ટેબલસ્પૂન કેસ્ટર શુગર
- 1/2 ટીસ્પૂન ઓરેન્જ ઝેસ્ટ (રીન્ડ)
- ગાર્નિશીંગ માટે ચેરી

રીત

- » સફરજનને ઘોંઘ, છોલી, સમારો. બ્લેન્ડરમાં ઓરેન્જ જયુસ, સફરજન અને કન્ડેન્સ મિલ્ક બ્લેન્ડ કરી તેને એક બાઉલમાં કાઢી લો. તેમાં

ઓરેન્જ ઝેસ્ટ નાખી મિક્સ કરો.

- » એક મોટા બાઉલમાં હેવી વિપિંગ ક્રીમને ઘલેક્ટ્રિક બીટર કે વાયર વ્હિસ્કથી બીટ કરો.
- » ઓરેન્જ જયુસના મિશ્રણમાં 1/2 ભાગનું વિપિંગ ક્રીમ નાખી સ્પેચ્યુલાથી ઘીરે ઘીરે મિક્સ કરો. એ બરાબર મિક્સ થઈ જાય એટલે બાકીનું વિપિંગ ક્રીમ નાખી કટિંગ એન્ડ ફોલ્ડિંગ મેથડથી મિક્સ કરો.
- » આ મિશ્રણને કન્ટેનરમાં રેડી સિલ્વર ફોઇલથી કવર કરી ફ્રિજમાં 5-6 કલાક સેટ કરવા મૂકો.
- » ઓરેન્જ અને એપલ આઈસક્રીમને સર્વ કરવાના 15 મિનિટ પહેલાં બહાર કાઢી લો.
- » બાઉલમાં સ્ક્રુપ કરી ચેરીથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

વોટરમેલન આઈસક્રીમ

રીત

- » એક પેનમાં તરબૂચનો જયુસ ઉકાળો. જયુસ અડધો થાય ત્યાં સુધી થવા દઈ ગેસ પરથી ઉતારી એકદમ ઠંડો થવા દો.
- » ક્રીમને હેન્ડ વ્હિસ્ક કે ઘલેક્ટ્રિક વ્હિસ્કથી બીટ કરો. ક્રીમ ચિલ્ડ હોય એ ધ્યાન રાખો.
- » તરબૂચના ઠંડા જયુસમાં કન્ડેન્સ મિલ્ક, વેનિલા એસેન્સ, ગુલાબજળ બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં ક્રીમ નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » તેમાં થોડો પિન્ક ફુડ કલર અને થોડા પિસ્તા નાખી મિશ્રણને મોલ્ડમાં રેડો.
- » આ મિશ્રણને ફ્રિજમાં એક દિવસ સેટ કરવા મૂકો.
- » સેટ થઈ જાય એટલે સ્ક્રુપ કરી ઉપર પિસ્તા ભભરાવી સર્વ કરો.