

ಫಲೂಡಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ನೆನಿಸಿದ ಫಲೂಡಾ ಬೀಜಗಳು ನಾಲ್ಕು

ಚಮಚ/ ಸ್ಮಾಬೆರಿ ಫಲೂಡಾ ಮಿಕ್ಸ್

ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ

ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತ, ವಾಲ್ನಟ್, ಗೋಡಂಬಿ

ಚೂರುಗಳು ಆರು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಆರು

ಚಮಚ/ ಪಿಸ್ತಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಕಾಲು ಲೀಟರ್

ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಕಾಲು ಲೀಟರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಆದರೆ

ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ತಂಪಾಗಲು ಇಡಿ. ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಫಲೂಡಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಇದು ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆದರೆ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಫಲೂಡಾ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿಡಿ. ಉದ್ದನೆಯ ಗಾಜಿನ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟು ತಂಪಾದ ಫಲೂಡಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು ಒಂದು ಚಮಚ ನೆನಿಸಿಟ್ಟು ಫಲೂಡಾ ಬೀಜ ಹಾಗೂ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಪಿಸ್ತಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಡ್ರೈ ನಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್/ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಎಂಟು ಚಮಚ/ ವೆನಿಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ

ಹಸಿರು, ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಹೊಂಬಣ್ಣದ ಟೂಟೆಫ್ರೂಟೀಗಳು ತಲಾ

ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ

ಚೂರುಗಳು ತಲಾ ಆರು ಚಮಚ/ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಖರ್ಜೂರ ಚೂರುಗಳು

ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಹಾಲು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತಣ್ಣಗಾದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸೌತಿನಿಂದ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಇದು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆದರೆ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕೋಲ್ಡ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ನ ತಳದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಸ್ಟರ್ಡ್, ಅದರ ಮೇಲೆ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೆ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಹಸಿರು, ಕೆಂಪು ಇತ್ಯಾದಿ ಬಣ್ಣಗಳ ಟೂಟೆಫ್ರೂಟೀ ಹರಡಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಕೋನ್ ವಿಡ್ ವೆನಿಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಕ್ರೀಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೋನ್ ನಾಲ್ಕು

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅಥವಾ ಚಾಕೋಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಆರು ಚಮಚ

ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹತ್ತು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತ ಚೂರುಗಳು ಆರು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೋನ್‌ಗೆ ಮೊದಲು ಒಂದು ಚಮಚ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ನಂತರ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಖರ್ಜೂರ, ನಂತರ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಒಂದು ಚಮಚ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಹರಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಿ. ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಾಕೋಲೆ ಅಥವಾ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

