

## Yumm, Buat Es Krim Lezat Mudah di Rumah



Panas-panas begini paling enak menikmati semangkuk es krim yang *yummy* dan *creamy*. Tidak hanya membelinya di toko, Anda juga bisa membuatnya sendiri di rumah lho. Simak trik-trik berikut ini untuk mendapatkan rasa es krim yang tiada duanya ya.

### Siapkan Bahan dan Peralatan

Pertama-tama siapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat es krim, seperti krim kental, susu, telur, gula, ekstrak vanili, dan garam. Tidak seperti membuat cake yang harus setia pada resepnya, pembuatan es krim lebih fleksibel pada pilihan bahan-bahannya. Untuk membuat es krim yang lebih lembut tambahkan krim lebih banyak, telur, dan gula. Ingin es krim yang lebih ramah diet? Lakukan yang sebaliknya. Setelah menyiapkan bahan pembuat es krim, sediakan peralatan yang dibutuhkan seperti panci besar beralas tebal, mangkuk, kocokan, sendok kayu, alat ukur, saringan, dan mesin pembuat es krim. Tidak perlu khawatir jika tidak mempunyai alat canggih tersebut, hanya membutuhkan lebih banyak usaha dan waktu untuk mendapatkan hasil es krim yang sama enakannya.

### Mengocok Telur

Pisahkan kuning telur dari putihnya, jaga agar tidak ada pecahan kulitnya yang masuk dalam mangkuk. Tambahkan gula, lalu kocok hingga tercampur. Tambahkan susu hangat sedikit demi sedikit dan aduk hingga rata. Yang perlu diingat adalah pencampuran telur dan gula harus dilakukan dengan baik hingga terlihat halus dan berwarna kuning pucat.

Cara ini digunakan untuk membantu es krim terbebas dari telur yang mengental.

### **Masak Adonan Dasar Es Krim**

Panaskan campuran susu, gula, dan telur di atas api kecil hingga membentuk tekstur mirip puding yang sangat lembut. Aduk hingga lembut setiap 30 detik sekali dan pastikan untuk mengikis bagian bawah panci, untuk menjaga telur dari matang dan mengental. Untuk menguji apakah campuran tersebut sudah matang, celupkan sendok kayu ke dalamnya. Jika terlihat cukup kental, waktu memasak sudah cukup. Saring adonan tersebut untuk menghilangkan telur yang menggumpal dan mengganggu citarasa maupun tekstur es krim.

### **Mengolah Adonan Es Krim**

Tuang adonan ke dalam wadah yang dilengkapi tutup dan dinginkan sebentar sebelum memasukkannya ke dalam *ice cream maker*. Untuk pembuatan es krim tanpa mesin, masukkan campuran es krim yang sudah disaring ke dalam freezer selama 30-60 menit. Aduk hingga rata, kemudian kembalikan ke freezer kurang lebih sejam lagi. Lakukan proses ini berulang-ulang hingga mendapatkan tekstur yang Bunda inginkan.

Nah siapa bilang membuat es krim sendiri itu rumit? Yuk ajak si Kecil untuk membantu Bunda di dapur sebagai salah satu kegiatan mengisi hari libur atau waktu lenggang selama akhir pekan.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/yumm-buat-es-krim-lezat-mudah-di-rumah.html>