



Durian Ice Cream Aiskrim Durian

Preparation Time : 10 mins
Serving Size : 4-6 pax

Ingredients

- 1 cup Durian flesh
- 3 nos Egg yolk
- ½ can **F&N Evaporated Creamer**
- ½ can **F&N Vitaminised Sweetened Creamer**
- 1 cup Whipping cream

Preparation Methods

1. Beat egg yolk in a bowl until pale. Add in **F&N Vitaminised Sweetened Creamer** and mix well
2. Blend durian flesh in a blender with **F&N Evaporated Creamer**
3. Combine the mixture in the bowl and double boil until thicken. Remove the bowl from the boiling water and allow it to cool completely
4. Beat whipping cream until stiff
5. Fold the whipping cream in the durian mixture, and pour the durian mixture into a container
6. Freeze overnight before serving.

Masa Penyediaan : 10 minit
Saiz Hidangan : 4-6 sajian

Bahan-Bahan

- 1 cawan Isi durian
- 3 biji Telur kuning
- ½ tin **Krimer Sejat F&N**
- ½ tin **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 1 cawan Krim putar

Cara Penyediaan

1. Pukulkan telur kuning di dalam mangkuk sehingga ia mengembang dan keputihan. Tambah **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan gaul rata
2. Kisarkan isi durian bersama **Krimer Sejat F&N** di dalam mesin pengisar
3. Gabungkan kedua-dua bancuhan dalam mangkuk dan letakkan di atas periuk berisi air mendidih. Gaulkan sehingga bancuhan sebatu & memekat. Keluarkan mangkuk dan ketepikan sehingga sejuk
4. Pukul krim putar di dalam mangkuk berasingan
5. Gaulkan bancuhan durian bersama krim putar secara perlahan-lahan, kemudian tuangkan di dalam bekas dan masukkan ke dalam peti sejuk beku
6. Bekukan semalaman sebelum dihidangkan.