ÇİLEKLİ PARFE

1 kutu labne peynir
2 poşet toz krem şanti
2 su bardağı süt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 kase doğranmış çilek
2 çorba kaşığı margarin
1 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı fındık

Soğuk süt ve krem şanti çırpılır. Üzerine yumuşak margarin, pudra şekeri ve labne peynir eklenir iyice çırpılır. Limon kabuğu rendesi, fındık ve çilek katılır, karıştırılır. Islatılmış uzun kek kalıbına dökülür. Buzluğa yerleştirilir, 1 gece bekletilir. Ertasi günü kenarları bıçakla hafiffce kesilerek kalıptan çıkarılır. Dilimlenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:19852 • adı:Çilekli Parfe • gönderen:Cenk Nizipli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:42