KESTANE ŞEKERLİ PARFE

Malzemeler:
3/4 litre süt,
6 adet yumurta sarısı,
150 gram pudraşekeri,
2 dilim çiğ krema,
2 çorba kaşığı süt,
500 gram ufalanmış kestane şekeri,
8 adet bütün kestane şekeri,
süt kreması.

Hazırlanışı:
Önceden buzluğu boşaltıp, en soğuk dereceye getirin.
Kremanın hazırlanışı: Sütü kaynatın. Yumurta sarılarını pudraşekeri ile çırpıp, sıcak sütü ilave ettikten sonra tekrar hafif ateşe koyun. Koyulaşıncaya kadar tahta kaşık ile karıştırarak, kaynatın. Kaşığa yapışmaya başladığında, kremayı ateşten indirip, soğuk su dolu bir kaba koyun. Üstünde zar oluşmaması için soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edin. Süt kremasını 2 kaşık soğuk süt ile sulandırıp, çırparak krem şantiyi hazırlayın. Kestane şekerini tel süzgeçten geçirip, püre kıvamına getirin ve kremaya ilave edin. Üstüne vanilya döküp, soğumaya bırakın. Soğuyan kremayı, karıştırın ve metal bir kalıba dökerek kırağılaşmış buzluğa koyun. Servis yapacağınız zamana kadar kalıptan çıkarmayın. Servis tabağına alıp, 8 adet kestane şekeri ve krem şanti ile süsledikten sonra, servis yapın.

ML® Kestane Şekeri için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7738 • adı:Kestane Şekerli Parfe • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:07