MUZLU PARFE

Ayşegül Bklc

1 paket Pınar Labne
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 paket toz krem şanti
1 adet orta boy muz
1 tatlı kaşığı nescafe
1 paket kakaolu bisküvi
1 paket vanilya
isteğe göre dövülmüş ceviz

1 su bardağı süt ile 1 paket toz krem şantiyi çırpın ve buzdolabına koyun. Ayrı bir kapta 3 yumurta ve 1 su bardağı şekeri krema haline gelip şeker iyice eriyene kadar yaklaşık 15 dakika boyunca mikserle yüksek devirde karıştırın. İçine 1 paket Pınar Labne'yi ve buzdolabındaki şantiyi koyup düşük devirde 1 dakika boyunca çırpın.Daha sonra ufak parçalara bölünmüş 1 paket kakaolu bisküviyi,nescafeyi ve küçük parçalar halinde kesilmiş 1 adet muzu koyun ve çırpın. Son olarak isteğe göre cevizi ve vanilyayı ekleyin.Son 1dakika daha karıştırın ve kalıba koyup derin dondurucuya koyun.En az 6 saat derin dondurucuda bekletin.Servis yapmadan 10 dakika önce derin dondurucudan çıkarın.Nefis bir dondurma tadındaki bu tatlıyı afiyetle yiyin.

© lezzetler.com tarif no:59939 • adı:Muzlu Parfe • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:30