VİŞNELİ JÖLELİ PARFE

Malzemeler:
1 paket Ülker Pötibör bisküvi (arzunuza göre robotta ince ufalanmış ya da küçük parçalanmış) - Sade
2 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
2 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne
200 gram (1 kutu) labne peyniri
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vişneli jöle
Süslemek için
Taze vişne

Yapılışı:
1. Kalıbınızı streç filmle kaplayın. (Parfenizin mükemmel olmasını istiyorsanız streç filmi düzgün bir şekilde yerleştirmelisiniz.)
2. Pötibör bisküvileri robottan geçirin.
3. Krem şantiyle sütü mikserle yaklaşık 5 dakika, önce orta derecede, daha sonra hızlı derecede iyice koyulaşıncaya kadar çırpın.
4. Labne peynirini ve pudra şekerini ilave edip çırpmaya devam edin.
5. Peynir ve krem şanti birbirine karışıncaya kadar mikserle karıştırın.
6. Bisküvileri ve 1,5 bardak vişneyi karışıma ilave edin. Bu aşamada mikseri bırakıp tahta kaşıkla karıştırın.
7. Vişneli jöleyi paketteki talimata göre hazırlayın.
8. Streç film kaplı kalıbınıza jöleyi dökün ve hafif koyulaşıncaya kadar 3-5 dakika dolapta bekletin.
9. Kalan vişneleri dağınık bir şekilde üzerine yerleştirin.
10. Tekrar buzdolabına koyarak iyice sertleşmesini sağlayın.
11. Jöle sertleşince şantili Pötibör karışımını üzerine dökün ve kaşığın tersiyle düzeltin.
12. Kalıbınızı buzluğa koyun ve en az 3-4 saat tutun.
13. Servisten 1 saat önce parfeyi buzluktan çıkarıp buzdolabının alt katına koyun.
14. Üzerini taze vişnelerle süsleyin ve servis yapın.

ML® Vişneli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43267 • adı:Vişneli Jöleli Parfe • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:05