



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PARFE

Malzemeler:

- 1 yumurta akı
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı sut
- 1/2 paket vişneli jöle
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 1/2 su bardağı ince doğranmış vişne

Derin bir kaptaki süt ile krem şantiyi mikserle sertleşene kadar çırpın ve buzdolabına koyun. Başka bir kaptaki 1 yumurta akını yine mikserle sertleşene kadar çırpın; iyice sertleşmese de olur. (Bu arada; mikserin uçları temiz ve kuru olmalı) . Köpük köpük olan yumurta akını şantinin üzerine dökün; yine buzdolabında bekletin. Başka bir kaptaki sıcak su ile jöleyi eritin ve dolaptan çıkarttığınız şantili karışıma ekleyin. Vişneler de katıp mikserle iyice karıştırın. Cam bir kaba karışımı dökün ve buzlukta bekletin.