



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU MUHALLEBİLİ PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

3 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 limon kabuğu rendesi

1,5 su bardağı ahududu

Üzeri için:

70 g bitter çikolata

Ahududu

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Geyik Sırtı Kek Kalıbı (30 cm)

Sütü tencereye alın ve üzerine muhallebi poşetini boşaltın. Sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Soğuyan muhallebiye kremayı ekleyin ve mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesi ve ahududuları ilave edip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın, üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın ve streç filmi çıkarın. Çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve tatlıyı süsleyin. Üzerine ahududuları sıralayın ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

