



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PARFE

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

1 poşet Dr. Oetker Keşkül
3 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı küp şeklinde doğranmış konserve ananas
0,5 su bardağı iri kırılmış badem
Sos için:
2 dilim konserve ananas
1 yemek kaşığı toz şeker
Süslemek için:
2 dilim konserve ananas (küçük şeklinde doğranmış)
Yaklaşık 10 - 15 adet kabuksuz badem
Kalıp:
Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Soğuyan keşkülü ilave edin ve mikserin orta devrinde 2 dakika daha çırpın. Üzerine ananas ve bademi ekleyip kaşık ile karıştırın. Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Hazırladığınız keşkülü karışımı döküp yayın. Üzerini kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin. 2 dilim ananası püre haline getirin ve bir tencereye alın. Toz şekeri ilave edip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın ve streç filmi çıkarın. Üzerine hazırladığınız ananaslı sosu dökün, ananas dilimleri ve bademleri sıralayıp bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

