



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PARFE

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

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
 - 2,5 su bardağı süt
 - 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
 - 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
 - 10 adet finger bisküvi (iri kırılmış)
 - 3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
 - 1 çay bardağı iri kırılmış badem
 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
- Üzeri için:
- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
 - 2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- Kalıp:
- Ayarlanabilir dikdörtgen kek kalıbı (20-35 cm)

Sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız krem şantiye pudingi ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Üzerine bisküvi, kayısı, badem ve çikolata parçalarını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın.

Kalıbı 28 cm boyutuna ayarlayın ve iç kısmını streç film ile kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıba döküp üzerini düzeltin. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının derin dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin. Tatlıyı kalıptan ve streç filmden çıkarın. Dilimleyip bekletmeden böğürtlenli sos ve kayısı ile süsleyerek servis yapın.

