



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KAZANDİBİLİ PARFE

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

Kazandibili karışım:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

1 su bardağı püre haline getirilmiş böğürtlen

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Taban:

4 adet kedidili bisküvi

1 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

1 çay bardağı fındık kırığı

50 g eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Süslemek için:

5 - 6 adet böğürtlen

5 - 6 adet ahududu

5 - 6 adet vişne

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

3 su bardağı sütü bir tencereye koyup üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Krem şantiyi iki eşit miktara bölün. Birinin üzerine 2 yemek kaşığı kazandibi ve böğürtlen püresini ilave edin. Diğerinin üzerine kalan kazandibini ekleyin. Her ikisini de ayrı ayrı mikserin orta devrinde 2'er dakika çırpın.

Kedidili bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine Antep fıstığı, fındık kırığı, eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak yayın.

Tabanın üzerine beyaz olan kazandibili karışımının yarısını yayın. Üzerine böğürtlenli kazandibinin tamamını yayın ve en üste kalan beyaz karışımı yayın. Üzerini kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 4 saat bekletin.

Parfeyi dondurucudan alın ve 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın servis tabağına alın. Üzerini orman meyveleri ile süsleyip bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169775 • adı:Böğürtlenli Kazandibili Parfe • gönderen:gül • indirme tarihi:23.05.2024 - 12:00