



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

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

300 g çilek
1 çay bardağı toz şeker
200 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
Kalıp:
Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

300 g çileği toz şeker ile birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. 200 g çileği de küçük küpler şeklinde kesin. Kalıbın içini streç film ile kaplayın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2 dakika çırpın. Yarım çay bardağı pudra şekeri ilave edip 2 dakika daha çırpın. Püre haline getirdiğiniz çileklerden üst süsleme için yarım çay bardağı ayırıp kalanını krem şantiye ilave edin ve yarım dakika çırpın. Üzerine küp şeklinde kestiğiniz çilekleri, iri kırılmış kabuksuz badem ve çikolata parçalarını ilave edip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün ve üzerini kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 5-6 saat bekletin.

Servisten 30 dakika önce dondurucudan çıkarın. Çilek püresi ve arzuya göre badem ve taze nane yaprakları ile süsleyip dilimleyin.

