ÇİLEKLİ PARFE

Ebru Özdemir

2 Paket toz kremşanti
2 su bardağı soğuk süt
4 Adet yumurta
2 Paket vanilya
1 su bardağı pudura şekeri
1 paket pınar labne peyniri
2 su bardağı çilek

Çileklerin saplarını ayıklayıpbol suyla yıkayın 2 bardak çileği robata alıp püre kıvamında ezin. Toz kem şantiyi derin bir kaba alın. Soğuk sütü azar azar ekleyip mikserdekoyulaşıncaya kadar çırpın. Hazrladığınız krem şantiyi buzdolabında bekletin.
Yumurta , vanilya, şekeri Ayrı bir kapta 5 dk çırpın. Pınar lable pernirini ekleyip bir kaç dk daha çırpın. Buzdolabında katılaşan şantiyi pınar labneli karışıma yavaş yavaş ilave edip 5 dk daha çırpmaya devam edin. Hazarladığınız beyaz parfeyi 2 su bardağı kadarını ayırın.
Ayırdığınız 2 bardak karışım ve çilek püresini bir kapta mikserde çırparak çilekli parfeyi hazırlayın.
Kelepçeli kek kalıbına streç folya ile kaplayın. Beyaz parfenin yarısını kalıba döküp sfatula ile düzeltin. Buzlukta 20 dk bekletin katılaşınca üzerine çilekli parfeyi döküp düzeltin. tekrar buzlaga alıp bi 20 dk daha bekletin. üzerine kalan beyaz parfeyi döküp 1 gece buzlukta bekletin.
Sos için; çilek ve pudara şekerini robotta püre olana kadar ezin. Sos kalıbına alıp buzdolabında bekletin. Servis yapmadan 10 dk önce parfeyi puzluktan çıkarın servis tabağına yerleştirin. dilimleyip üzerine çilekli sos dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61939 • adı:Çilekli Parfe • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 22:32