



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOFRETLİ PARFE

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

Tavukgöğsü:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 yumurta sarısı

25 g margarin

2 adet küçük boy vanilyalı gofret

1 tatlı kaşığı bal

0,5 çay bardağı fındık kırığı

Taban:

28 adet küçük boy vanilyalı gofret

6 adet kedidili bisküvi

1 çay bardağı fındık kırığı

50 g eritilmiş tereyağı

1 - 2 yemek kaşığı süt

Ganaj:

1 çay bardağı krema

50 g kuvertür çikolata

Süslemek için:

10 - 15 adet ahududu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Süt, krema ve yumurta sarısını bir tencereye alıp el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

28 adet gofret ve kedidili bisküvileri mutfak robotunda ayrı ayrı öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine fındık kırığı, eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak yayın.

Soğuyan tavukgöğsünü mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine gofreti ufalayın. Bal ve fındık kırığını da ekleyip mikserin düşük devrinde kısa bir süre karıştırın. Karışımı kalıba dökün ve üzerini düzeltin. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin.

Kremayı küçük bir kaba alın ve kısık ateşte kaynayınca kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve üzerine kuvertürü ilave edin. Eriyinceye kadar karıştırın ve oda sıcaklığında bekletin.

Parfeyi dondurucudan alın, 5 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Servis tabağına alıp üzerine ganajı dökün ve yayın. Üzerini ahududu ile süsleyin ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169897 • adi:Gofretli Parfe • gönderen:Gül • indirme tarihi:22.08.2025 - 04:25