İNCİRLİ KAYISILI PARFE

https://www.droetker.com.tr

Parfe karışımı:
3 - 4 adet kuru kayısı
3 - 4 adet kuru incir
150 g kakaolu petit beurre bisküvi
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı öğütülmüş ceviz
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
9 - 10 adet yarım ceviz
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos
Kalıp:
Bombeli derin metal kap (20 cm)

Kuru kayısı ve kuru incirleri yumuşaması için ayrı kaplar içinde sıcak suda yaklaşık 10 dakika bekletin, daha sonra süzün ve küçük küpler şeklinde doğrayın. Bisküvileri eliniz ile kırarak ufalayın.
Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız kuru kayısı ve kuru incir, kakaolu bisküvi, ceviz ve portakal kabuğu rendesi ekleyerek karıştırın. Kalıba streç film serin ve üzerine yarım cevizleri sıralayın. Krem şantili karışımı döküp düzeltin. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 5-6 saat bekletin.
Tatlıyı dondurucudan çıkarın, streç filmi açın ve ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine karamel sos dökün, arzuya göre kuru kayısı ve kuru incir ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.