KAHVELİ PARFE

https://www.droetker.com.tr

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
2,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı çözünebilir kahve
200 g kakaolu petit beurre bisküvi (ufalanmış)
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız
Kalıp:
Derin metal kap (16 cm)

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve kahveyi ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp ufalanmış kakaolu bisküvileri ilave edin, karıştırın ve soğumaya bırakın.
Kabın iç kısmını streç film ile kaplayın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Bisküvili puding ile karıştırın ve hazırladığınız kaba boşaltın. Üzerini düzeltip kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümüne alın ve donuncaya kadar yaklaşık 6-8 saat bekletin.
Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve karıştırarak 2-3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğumaya bırakın.
Parfeyi dondurucudan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine çikolatalı sos döküp yıldız şeklindeki pasta süsü ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169944 • adı:Kahveli Parfe • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:36