



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ FINDIKLI PARFE

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

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı çözünebilir kahve

1 paket sade petit beurre bisküvi (185 g)

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Bombeli derin metal kap (20 cm)

Sütü bir tencereye alın, üzerine pudingi ve kahveyi ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin. Üzerine kırılmış bisküvi ve öğütülmüş fındıkları ekleyip kaşık yardımıyla iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

Çikolatalı krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Bisküvili puding ile karıştırın. Streç film ile kaplanmış derin bir kaba dökün. Üzerini kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Süt ve bitter çikolatalı sosu bir tencereye alın, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Parfeyi dondurucudan alın, servis tabağına ters çevirin ve streç filmi çıkarın. Üzerine bitter çikolatalı sosu döküp dilimleyerek servis yapın.

