LİMONLU PARFE

https://www.elele.com.tr

8 yumurta sarısı
300 g toz şeker
1 su bardağı limon suyu
425 ml krema
2 paket toz krem şanti
Limon sos için:
1 limon kabuğu rendesi
1 limonun suyu
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta
Yarım çay bardüğı toz şeker
Üzeri için:
Frenk üzümü
Nane yaprakları

Yumurta sarılarını bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Toz şeker ve limon suyunu kısık ateşte şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Şerbeti azar azar yumurta sarılarına ekleyin ve 4-5 dakika kadar daha çırpın.Kremayı bir karıştırma kabına alın. Toz krem şantiyi ilave edip bir mikser yardımıyla katılaşıncaya kadar çırpın. Kremanın tamamını yumurtalı karışıma yavaşça ekleyip karıştırın. Karışımı streç filmle kapladığınız baton bir kalıba aktarın. Üzerini streç film ile sarıp bir gece dondurucuda bekletin. Ertesi gün servis tabağına ters çevirin. Bir sos tenceresine limon kabuğu rendesi, limon suyu, su, şeker ve nişastayı alın. Sürekli karıştırarak pişirin. Soğuduktan sonra parfenin üzerine gezdirin. Frenk üzümü ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129546 • adı:Limonlu Parfe • gönderen:mavi menekşe • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:15