LİMONLU PARFE

2 su bardağı soğuk süt
2 poşet krem şanti
2 adet limon
2 yumurta
1 paket petibör bisküvi (burçak bisküvi de olabilir)
Yarım çay bardağı kadar damla çikolata
Yarım çay bardağı kadar iri dövülmüş ceviz
1 paket vanilya

Öncelikle krem şantiyi hazırlayın ve dolaba kaldırın.
Krem şanti dolapta beklerken bir kapta yumurtanın akını 1 su bardağı şeker ve vanilya ile çırpın.
Ardından limonların suyunu sıkın ve kabuğunu rendeleyin. Yumurta sarısını da ekleyin ve hepsini tekrar mikser ile çırpın.
Dolaptaki krem şantiyi alın yumurta aklarını ve sarılarını krem şantinin içine döküp bütün malzemeleri çırpın.
Cevizleri de ekleyin.
Rondodan 1 paket bisküviyi geçirin. Borcama veya kullanacağınız kaplara çektiğiniz bisküvilerin yarısını koyun ve tepsinin her yerine eşit seklide yayın.
Krem şantili karışımı borcama veya kullanacağınız minik kalıplara dökün.
Kalan bisküvileri de damla çikolatalarla karıştırarak üzerine serpin. Derin dondurucu da 4 saat dondurun.
Servisten 10 dakika önce çıkarmanız yeterli olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:151757 • adı:Limonlu Parfe • gönderen:aslı keremoğlu • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:57