LİMONLU PARFE

200 gram krem peynir
1+1/4 su bardağı pudraşekeri
300 gram çırpılmış krem şanti
2 adet yumurta sarısı
3 yaprak jelatin
2 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet limonun suyu
1,5 su bardağı un
3/4 su bardağı pudraşekeri
100 gram margarin
2 çorba kaşığı toz badem
1 adet yumurtanın akı
Yarım çay kaşığı toz tarçın

Un, pudraşekeri, 100 gr margarini, toz badem, tarçın ve yumurta akını karıştırarak hamur haline getirin. Hamuru merdane yardımıyla 5-6 mm kalınlığında açıp kalp şeklindeki kalıba yerleştirin. Hamurun üzerini çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180C fırında 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Diğer taraftan krema için krem peynir ve pudraşekerini karıştırıp kenara alın. Rendelenmiş limon kabuğunu ve limon suyunu karıştırıp yumurta sarılarını karıştırarak tek tek ilave edin. Soğuk suda bekletip yumuşamış jelatini ekleyin. Daha sonra üzerine çırpılmış krem şanti ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. Pişen tart hamurunun üzerine bu karışımı yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Buzdolabından alıp tartı kalıptan çıkartın. Üzerini limon dilimleri ve mevsim meyveleriyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.01.2022

© lezzetler.com tarif no:95180 • adı:LİMONLU PARFE • gönderen:salime • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:25