



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com)

MANGOLU PUDİNGLİ PARFE

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

Dolgu için:

- 1 adet mango
- 1 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 12 adet kedidili bisküvi
- 1 su bardağı süt

Parfe karışımı için:

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
 - 1 su bardağı krema
 - 2 su bardağı süt
 - 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
 - 1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Mangonun kabuğunu soyun ve ikiye kesin. 10-12 adet elma dilimi şeklinde dilimler kesin. Kalan mangoları küp şeklinde doğrayın. Dilimlediğiniz mangoları tencereye alın, üzerine 1 çay bardağı su ve 1 yemek kaşığı toz şekeri ilave edip orta ısıdaki ocakta yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Küp şeklinde kestiğiniz mangoları ayrı bir tencereye alın. Üzerine 1 su bardağı su ve 2 yemek kaşığı toz şekeri ilave edip orta ısıdaki ocakta yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Süre sonunda mangoları ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Pudingi krema ve süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pudingi ilave edin ve düşük devirde 2-3 dakika daha çırpın.

Kalıbın içerisine streç film serin. Dilim şeklindeki mangoları kalıbın tabanına sıralayın. Hazırladığınız pudingli karışımın 1/3'ünü üzerine yayın. 6 adet kedidili bisküviyi süte batırıp çıkarın ve pudingin üzerine sıralayın. Kalan pudingli karışımın yarısını üzerine yayın. Küp şeklindeki mangoları sıralayın. Kalan kedidili bisküvileri süte batırın ve üzerine sıralayın. Kalan pudingi yayın. Streç film ile üzerini kapatın. Dondurucuya koyun ve 4-5 saat bekletin.

Parfeyi servisten 10-15 dakika önce dondurucudan çıkarın. Ters çevirerek servis tabağına alın ve streç filmi çıkarın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168201 • adı:Mangolu Pudingli Parfe • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:49