MUZLU PARFE

https://www.sabah.com.tr

2 yumruta
1 su bardağı süt
2 paket krem şanti
4 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
3 muz
1 paket bisküvi
Sosu için:
2 yumurta
1/2 kahve fincanı süt
4 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı kakao
Bitter çikolata (arzuya göre)

Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım. Ayrı bir kapta yumurtaları, şekeri, vanilyayı yarım dk. çırpalım. Yumurtaları krem şantiye ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Dilimlenmiş muzları ekleyip karıştıralım. Köşeli bir kalıba bisküvileri bir sıra halinde dizelim. Üzerine muzlu kremayı yayalım. Ayrı bir kapta yumurtaları şekerle yarım dk. çırpalım. Kakaoyu ve 1/2 kahve fincanı sütü ekleyip tekrar çırpalım. Kakaolu sosu parfenin üzerine yayalım. Üzerine çikolata rendesi serpelim. Parfeyi buzlukta birkaç saat donana dek beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:140474 • adı:Muzlu Parfe • gönderen:dedecan • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:04