



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU PARFE

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

Parfe karışımı:

1 adet muz

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Muz Aromalı

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x20 cm)

Kalıbın içini streç film ile kaplayın. Muzun yarısını 0,5 cm kalınlığında kesin ve kalıbın tabanına boşluk kalmayacak şekilde sıralayın. Kalan yarım muz küçücük küpler şeklinde kesin.

1,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Yarım su bardağı soğuk sütü ayrı bir çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız Crème Olé'yi ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Üzerine bademleri ve küp şeklinde doğradığınız muzları ilave edip kaşık ile karıştırın.

Karışımı kalıba alın ve düzgünce yayın. Üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 4-5 saat bekletin.

Parfeyi dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin. Kalıptan ters çevirerek servis tabağına alın. Muzların üzerine karamel sosu dökün ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

