



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ KEŞKÜLLÜ PARFE

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

Parfe karışımı için:

1,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)

4 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı su

0,5 çay bardağı fındık kırığı

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 limon kabuğu rendesi

Sos için:

1 su bardağı böğürtlen

1 su bardağı frenk üzümü

1 çay bardağı toz şeker

Süslemek için:

frenk üzümü

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Yaban mersinlerini 4 yemek kaşığı toz şeker ve 1 yemek kaşığı su ile mutfak robotunda püre haline getirin. Fındıkları küçük bir tavaya alın. Kısık ateşte hafifçe pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın.

3 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yarım su bardağı sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız keşkülü ilave edin ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesi ve kavrulmuş fındıkları ekleyip kaşık ile karıştırın. Karışımın yarısını hazırladığınız kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerine yaban mersinli karışımın yarısını yayın. Üzerine kalan keşkülü karışımı yayın. En üste kalan yaban mersinli karışımı yayın. Şekil vermek için kalıptaki karışımı çatal ile alttan üste doğru spiraller çizerek karıştırın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin. Böğürtlenleri mutfak robotunda püre haline getirin. Küçük bir tencereye alın. Üzerine frenk üzümü ve toz şekeri ekleyip orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve sos kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 5-6 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Parfeyi dondurucudan çıkarıp 10 dakika bekletin. Ters çevirerek servis tabağına alın ve streç filmi çıkarın.

Üzerine sosu döküp frenk üzümü ile süsleyin. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170065 • ad:Orman Meyveli Keşkülü Parfe • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:05