



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE BULUTLAR

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

Krokan:

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

0,5 su bardağı iri kırılmış fındık

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Islatmak için:

2 yemek kaşığı süt

Kaplama:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Yarım çay bardağı toz şekeri çelik bir tavaya alın. Kısık ateşte karıştırmadan şeker eriyinceye kadar bekletin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın, üzerine ceviz ve fıncığı ekleyip karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın. Donan krokandan üzeri için 2-3 büyük parça ayırın. Kalan krokanı küçük parçalara bölün.

Sütü tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 25 g margarin ekleyin ve 4-5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

1,5 çay bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Tavukgöğsünü çırpma kabına alıp mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. 15 cm çapındaki derin bir kase nin iç kısmını margarin ile yağlayın ve streç film ile kaplayın. Streç filme fırça yardımı ile süt sürün. Üzerine Antep fıstığını serpererek her tarafına yapışmasını sağlayın. Kalıbın içine 2 yemek kaşığı tavukgöğsü koyup üzerine bir miktar krokan serpin. Üzerine krem şantiden 1-2 yemek kaşığı koyup tekrar tavukgöğsü koyun ve krokan serpin. Malzemelerin tamamı bitinceye kadar aynı sıralama ile kaseye doldurun. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin.

Parfeyi buzluktan çıkarıp 30 dakika bekletin. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın ve streç filmini ayırın. Krokan ve çilek ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170074 • adı:Peme Bulutlar • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49