PUDİNGLİ PARFE

https://www.droetker.com.tr

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
2 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
2 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Ganaj:
50 g bitter çikolata
5 - 6 yemek kaşığı krema
Kalıp:
Dikdörtgen kek kalıbı (11x20 cm)

2 su bardağı sütü ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye alın. Kaşık veya çırpma teli ile iyice karıştırın ve üzerine vanilyalı puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın.
2 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine bitter çikolatalı puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın.
1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız krem şantinin yarısını vanilyalı pudinge, kalan yarısını da çikolatalı pudinge ekleyin. Her iki pudingi de ayrı ayrı mikserin orta devrinde ikişer dakika çırpın. Kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın. Vanilyalı puding ile başlayıp her iki pudingten de 4 kat olacak şekilde yayın. Üzerini streç film ile kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin.
Kremayı küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte kaynayıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp bekletmeden çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar kaşık ile karıştırın. Parfeyi dondurucudan çıkarın. Ters çevirerek servis tabağına alın ve streç filmi çıkarın. Hazırladığınız ganajı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Parfenin üzerine şeritler şeklinde sıkarak süsleyin. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:170030 • adı:Pudingli Parfe • gönderen:gül • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:46