TAHİN HELVALI LİMONLU PARFE

1 Aldığı kadar limon kabuğu rendesi
100 gr şam fıstıklı tahin helvası
1 yemek kaşığı susam
2 paket krem şanti
2 çay kaşığı toz şeker
0.5 adet limon suyu
2 tatlı kaşığı granule hazır kahve
2 yemek kaşığı bal
1 paket vanilya
2.5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sana
15 adet bisküvi
Süslemek İçin:
Taze doğranmış mevsim meyveleri

Bisküvileri ıslatmak için gerekli olan sosu hazırlamak için cezvenin içine sütü, şekeri ve granüle kahveyi koyun. Daha sonra karıştırarak sosu ocakta orta ateşte ısıtın. Bisküvileri bu sosla ıslatıp servis kaplarına dizin. (parfe için büyük bir kap veya poriyonluk tek kaseler kullanabilirsiniz). Karameli İçin: Tavada sana klasik margarini kızdırın içine susamı ekleyip kavurun. Susamlar kavrulunca içine balı ekleyip karıştırın. Karamel kıvamı koyulaşıncaya kadar pişirin. Alüminyum veya çelik tepsiyi Sana Klasik ile yağladıktan sonra susamlı balı sosu, yağlı tepsiye döküp soğutarak katılaşmasını sağlayın. Karamel iyice donduktan sonra hafif ateşte ısıtıp susamlı karamelli kesme tahtasının üzerine çıkarın. Keskin bir bıçak yardımıyla karameli şeritler halinde doğrayın. Derin bir kasenin içine toz krem şanti, şam fıstıklı tahin helvasını, vanilyayı, limon kabuğu rendesini, limon suyunu ve sütü koyun, mikserle çırpıcı yardımı ile sos krema kıvamına gelene kadar çırpın. Kapların içine dizdiğiniz soslu bisküvileri üzerine kestiğiniz karamelleri, limonlu fıstıklı tahin helvalı kremayı döküp, parfeyi en az 1 saat buzlukta dondurun. Donan tahin helvalı limonlu parfenin üzerini taze doğranmış meyveler ile süsleyip soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61652 • adı:Tahin Helvalı Limonlu Parfe • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 17:31