VİŞNELİ PARFE

4 yumurta akı
1/2 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1/2 su bardağı şeker
150 gr. vişne (taze veya dondurulmuş)

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline gelene dek çırpalım. Bir fiske tuzu ve şekeri azar azar ekleyerek 1 dk. daha çırpalım. Ayrı bir kapta krem şantiyi süt ile çırkparak koyulaştıralım. İçine yumurta aklarını, çekirdeksiz vişneleri ekleyip karıştıralım. Bir kalıbın içine şeffaf folyo ile kaplayalım. İçine parfeyi doldurup buzlukta birkaç saat donana dek bekletip buzluktan alalım. Üzerindeki folyoyu çıkarıp dilimleyerek servis yapalım



© lezzetler.com tarif no:56384 • adı:Vişneli Parfe • gönderen:muradım • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:14