LİMONLU PARFE



1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket pötibör bisküvi
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım limonun suyu
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Bisküviler çok ufak olmayacak şekilde kırılır. Limon rendenin ince kenarı ile rendelenir, ceviz iri dövülür.
Soğut süt ve krem şanti kar haline getirilir, üzerine bisküvi, limon kabuğu rendesi, limon suyu pudra şekeri, kuru üzüm ve ceviz eklenir, karıştırılır.
Arzu edilen şekildeki bir kek kalıbı streç filmle kaplanır,içine hazırlanan karışım dökülür, düzeltilir.
Limonlu parfe buzluğa konur, bir gece bekletilir, ertesi günü dilimleyerek servise sunulur.

Not: Portakal, mandalina, greyfurt gibi meyveler kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1053 | Adı: Limonlu Parfe | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:54