


## Çilekli Parfe 2

Yaklaşık 6 - 8 kase

   çok pratik

 yaklaşık 30 dakika



### Malzemeler:

#### Parfe karışımı için:

250 g ayıklanmış çilek  
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
1 çay bardağı süt  
1 poşet Dr. Oetker Jelatin  
1 su bardağı krema

#### Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos  
taze nane

### 1 Ön hazırlık:

8-9 cm çapındaki 6-8 adet kase için streç film ile kaplayın. Çilekleri mutfak robotuna alın ve püre haline getirin. Üzerine pudra şekerini ekleyin ve birkaç kez daha karıştırın.

### 2 Karışımın hazırlanışı:

Sütü kısık ateşte ısıtın, kaynamaya yakın ocaktan alın, jelatini ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuyan jelatinli sütü çilek püresine ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Çilek püresini azar azar ekleyerek spatula veya kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız kaselere paylaşın. Streç film ile üzerlerini kapatın ve dondurucuda 2-3 saat bekletin.

### 3 Servis:

Parfeleri dondurucudan alın, 2 dakika beklettikten sonra kaselerden çıkarın. Servis tabaklarına ters çevirip streç filmi ayırın. Böğürtlenli sos ve taze nane ile süsleyip bekletmeden servis yapın.