

Çilekli Parfe

Yaklaşık 10 dilim



çok pratik

— yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 300 g çilek
- 1 çay bardağı toz şeker
- 200 g çilek
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Kalip:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 Ön hazırlık:

300 g çileği toz şeker ile birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. 200 g çileği de küçük küpler şeklinde kesin. Kalıbın içini streç film ile kaplayın.

2 Karışımın hazırlanışı:

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2 dakika çırpın. Yarım çay bardağı pudra şekeri ilave edip 2 dakika daha çırpın. Püre haline getirdiğiniz çileklerden üst süsleme için yarım çay bardağı ayırıp kalanını krem şantiye ilave edin ve yarım dakika çırpın. Üzerine küp şeklinde kestiğiniz çilekleri, iri kırılmış kabuksuz badem ve çikolata parçalarını ilave edip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün ve üzerini kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 5-6 saat bekletin.

3 Süsleme ve servis:

Servisten 30 dakika önce dondurucudan çıkarın. Çilek püresi ve arzuya göre badem ve taze nane yaprakları ile süsleyip dilimleyin.