

Cikolatali Parfe

Malzemeler

Yaklasik 750 ml sivi krema

1 paket cikolatali puding(uzerinde yazan sut miktarindan biraz daha az konulacak,koyu olmasi gerekiyor)

2 paket toz kremsanti

1 paket hazır cikolatali sos

2-3 paket biskuvi(burcak biskuvi veya finger denen parmak biskuvi)

Yapilisi

Ilk once sivi krema ile kremsantileri cirpin. Icine daha onceden pisirip iyice soguttugumuz koyu kivamli pudingi ekleyip biraz daha cirpin ve icine buskivileri kirip karistirin. Strec filmle kapladigimiz kaliplara paylastirin, uzerini de streç filmle kaplayip buzdolabinda katilasana kadar bekletin. Servisten once cikolatali sosu pisirip soguttuktan sonra tatlimizi sos ile susluyoruz. En son Antep fistigi ya da cilekle servis ediyoruz.