

Findik Krokanli Parfe

Malzemeler

250 gr.algida maras usulu dondurma
1 paket cifte kavrulmus petibor
1 paket bitter cikolata
1 paket krema 200 ml.
2 yemek kasigi pudra sekeri
1 poset krem santi
1 cay bardagi sut
1,5 cay bardagi findik
5 yemek kasigi seker
1 paket cikolata sos

Yapilisi

Biskuvileri elinizle ufalayin.

Cikolatayi bacakla ince ince dograyin.

Findik ve sekeri bir tavaya koyun ve iyice eriyip karamellesinceye kadar karistirin.Iyice eriyip karamellesince aliminyum folyonun uzerine ince bir tabaka halinde yayin ve sogutun..Soguyunca rondodan irice cekin.

Krem santiyi sutle cirpin ve icine soguk kremayi ,pudra sekerinide ekleyin .Tekrar iyice cirpin.Daha sonra bu karisima dondurmayi da ekleyin ve iyice cirpin.En sonda biskuvileri,cikolatayi ve krokanin 3\2 sini icine ekleyin.

Uzun ve buyuk dikdortgen bir kek kalibini strech folyoyla kaplatin.Sonrada hazirladiginiz parfeyi icine koyun,kasikla iyice yerlestirin..

Parfeniz hazir,hemen buzluga koyun ve en az 6 saat buzlukta dondurun..

Cikolata sosu uzerindeki tarife gore hazirlayin ve sogutun..

Parfeyi ikram edeceginiz zaman servis tabagina ters cevirin ve strechi cikarin ,uzerine cikolata sostan bir kac kasik koyun,onun uzerinede ayirdiginiz krokani serpin ve cikolata sosla ikram edin..

Afiyet Olsun..