

Limonlu Parfe

Malzemeler

3 adet yumurta

1 su bardagi tozseker (175gr.)

2 kutu krema (1 kutu 200ml)

2 adet buyuk boy limon suyu ve kabuklarinin rendesi

3 paket Eti Form Limon Lifli Biskuvi (1 paketi servis edilirken parfenin uzerine kullanılacak)

Yapilisi

Ilk once 3 adet yumurta ve tozseker 6 dakika boyunca mikserle iyice cirpilir. Ardindan 400ml krema, limonsuyu ve kabuklarinin rendesi ilave edilerek 5 dakika daha cirpilarak iyice hacim kazanmasi saglanir. Diger tarafta buyuk boy dikdortgen veya yuvarlak borcam cok az aycicek yagi ile yaglanir, uzerine dovulmus iki paket biskuvi esit miktarda serpilir, son olarak hazirladigimiz karisim ilave edilir. Uzerine strech film gecirilerek derin dondurucuya atilir. Servis edilecegi anda uzerine dovulmus biskuvi serpilir.