

Visneli Parfe

Malzemeler

2 paket krem santi
1 yumurta
10 tane kare buskuvi
1 paket kiraz jolesi
1,5 su bardagi sicak su
2,5 su bardagi visne

Yapilisi

Il olarak krem santileri soguk sutle cirpin.
Yumurtanın akini ve sarisini ayri ayri cirpin.
Sirasiyla once akini sonra sarisini santiyle karistirin.
Biskuvileri un haline getirip onlarida karisima ekleyin.
Diger yanda joleyi 1,5 su bardagi sicak suyun icinde eritin ve onuda karisima ekleyin.
Hazirladiginiz bu karisimi 1 litrelik bir kaliba bosaltin.
Visneleri 2 ye bolun ve cekirdeklerini cikartin.
Yarisini parfenin icine atin.
Buzluga koyun ve biraz donmasini bekleyin.
Parfe koyulasmaya baslayinca kalan visneleride ekleyip 2-3 saat dolapta bekletin, cikarin
dilimleyip servis yapabilirsiniz
Afiyet olsun..