

# Nyponsoppa Parfe

Toplam 135 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Nyponsoppa parfe, kuşburnu çorbası kremayla dondurarak meyvemsi, serin ve yumuşak bir İskandinav tatlıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kuşburnu püresi
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 su bardağı Toz şeker

## Yapılış

- Krema ve şekeri 2 dakika yumuşak kıvamda çırpın.
- Kuşburnu püresini spatulayla kremaya katın.
- Karışımın alt kısmını düzeltin.
- Parfeyi 2 saat dondurun, keserken formu bozulmasını önleyin.
- Servisten 5 dakika önce çıkarıp servisleyin.

### PÜF NOKTASI

Parfeyi tam donmadan önce çıkararak buzlanmayı azaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Parfeyi soğuk verin, üstüne kuşburnu sosu ve badem ekleyin.

## Alerjenler

Süt