

Túró Rudi Parfe

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

Túró Rudi parfe, lorlu taban çikolata ve meyveyle katmanlayarak Macar tatlı geleneğinden ilham alan serin, yumuşak bir kup yaratır.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 80 gr Bitter çikolata
- 1 su bardağı Çilek
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

Yapılış

1. Lor, yoğurt, bal ve limon kabuğunu pürüzsüz olana kadar karıştırın.
2. Çikolatayı benmari üstünde 3 dakika eritin.
3. Lor karışımına bardaklara paylaştırıp peyveyi sonda ekleyin, katman sulanmasını.
4. Eritilmiş çikolatayı ince gezdirin, lor katman bezilmesini diye.
5. Parfeyi 30 dakika soğutun ve kaşıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Parfeyi 1 saat soğutmak kaşıkla daha düzgün durmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadı mabağ bluşturun.

Alerjenler

Süt