

# 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

1. Kremayla şekerle yumuşak tepecikler oluşana kadar çırpın.
2. Kusburnu püresini kremaya katlayarak homojen renk elde edin.
3. Parfeyi kalıplara ya da kaselere paylaştırın.
4. Tatlıyı 1 saat dondurup çıkarın.
5. Parfeyi servisten önce birkaç dakika iletin.

### PÜF NOKTASI

Parfeyi tam donmadan önce çıkararak buzlanmayı azaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Parfeyi soğuk verin, üstüne kuşburnu sosu ve badem ekleyin.

## Alerjenler

Süt