

Túró Rudi Parfe

Toplam 15 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

Yapılış

1. Lor ve yoğurdu pürüzsüz olana kadar karıştırın.
2. Bardaklara meyve ve çikolatayla katmanlayın.
3. Parfeyi 1 saate soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Parfeyi 1 saate soğutmak kaşıkta daha düzgün durmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadı mükemmelleştirin.

Alerjenler

Süt