



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM KURABİYELİ PARFE

4 ay kaşığı kakao
4 ay kaşığı nescafe
1 su bardağı sıcak su
2 adet 80 gr. bitter çikolata
125 gram tereyağı
1,5 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta (sarıları ve beyazları ayrılmış)
1/2 su bardağı ince doğranmış vişne şekerlemesi
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
150 gr. Çok küçük kırılmış acıbadem kurabiyesi

Orta boy kelepçeli , kek kalıbının iini alüminyum folyo ya da streç filmle kaplayın. Nescafeyi, kakaoyu, rendelenmiş çikolatayı ve kaynar hâldeki sıcak suyu orta boy bir kaptaki karıştırıp, çikolatayı iyice eritin. Bu arada tereyağı ve şekerini orta boy bir kaptaki açık bir renk alana kadar 2-3 dakika çırpın. Çikolata karışımını, ellediğiniz kakao ve yumurta sarılarını da ekleyin. Yumurtaların beyazlarını başka bir kaptaki kar gibi olup katılaşıncaya dek 7-8 dakika çırpın. Sonra da yukardaki karışımı ekleyin. Son olarak karışıma vişne şekerlemelerini ve cevizleri de katıp kaşıkla iyice harmanlayın. Kurabiyeleri parçalar hâlinde kalıbın içine dağıtın ve üzerlerine çikolata karışımını dökün. Üzerini kapatıp derin bir dondurucuda en az 7-8 saat bekletip çıkarın ve 5 dakika bekletip tıpkı pasta gibi dilimleyin. Arzuya göre üzerini doğranmış çikolatayla süsleyebilirsiniz.