



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PARFE

100 gr. acı çikolata
40 gr. toz şeker
3 adet yumurta
30 gr. kakao
200 ml. krema
2 adet incir şekerlemesi

Tencereye şeker, kakao ve 50 ml. su koyup 6 dakika kaynamaya bırakın. Çikolatayı benmaride eritin. Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayırın. Sarılarını köpürene kadar, beyazlarını da kar haline gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurta sarılarını kakaolu karışıma erimiş çikolata ile ilave edin. Kremayı mikserde sertleşene kadar çırpın. Ağır ağır yumurta karı ile beraber çikolatalı karışıma ekleyin. Buzdolabında birkaç saat dinlendirin, krema ve incir şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.04.2024