ÇİLEKLİ VE ÇİKOLATALI PARFE

10- 12 kişilik
Beyaz kat için:
200 gram eritilmiş beyaz çikolata
1/4 su bardağı krema
2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
yarım su bardağı ekstra krema
Çilekli kat için:
300 gram dondurulmuş veya taze çilek
1 çorba kaşığı toz şeker
150 gram eritilmiş beyaz çikolata
1/4 su bardağı krema
2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
yarım su bardağı ekstra krema
1 adet ekstra çırpılmış yumurta akı
Çilek sosu için:
Yarım kg taze veya dondurulmuş çilek
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı kadar su

2 adet alüminyum kek kalıbını plastik folyoyla kaplayın.
Beyaz katı yapmak için: Çikolata, krema ve yumurta sarılarını bir kapta karıştırın. Başka bir kapta fazladan kremayı hafif katılaşana dek çırpın. Azar azar çikolatalı karışımın içine ekleyin. Yumurta aklarını temiz, kuru bir kapta mikserle kar haline gelene dek çırpın.
Metal bir kaşık kullanarak yumurta akını çikolatalı karışımın içine katın. Bu karışımı eşit şekilde hazırladığınız kalıplara dökün. Üzerini bir bıçak yardımıyla düzeltin. Plastik folyoyla kaplayın. Katılaşana dek buzluğa koyun.
Çilekli katı yapmak için: Çilekleri robottan geçirin. Orta boy bir tencerede şeker, çikolata, krema ve yumurta sarılarını yumuşayana dek çırpın. Fazladan kremayı katı kıvam alana dek çırpın. Çikolataların içine yavaş yavaş karıştırın. Yumurta aklarını temiz, kuru bir kapta kar haline gelene dek çırpın. Akı çikolatanın içine azar azar katın. İki kalıba da beyaz katın üzerine bu karışımı dökün. Plastik folyoyla kaplayın. Tekrar dondurun.
Parfeyi tamamlamak için: İlk parfeyi kalıbından çıkartın. Düz bir çalışma zeminine koyun (parfeyi keskin bir bıçak yardımıyla keseceksiniz). Elinizi çabuk tutarak parfeyi uzunlamasına 4 parçaya kesin. 2 parçayı altı üstüne gelecek şekilde ters çevirin.
Öteki parçaya da aynı işlemi uygulayın. Üstlerini yumurta akıyla fırçalayın. İki kalıptaki parfeleri ekose oluşturacak şekilde üst üste koyun. Parfeyi yine plastik folyoyla kaplayın. Katların birbirine iyice yapışması için sıkıca bastırın. Tekrar buzluğa koyun. Bu parfeyi iyice donduğu zaman çilek sosuyla birlikte servis yapın.
Çilek sosu için: Çilekleri su ve şekerle birlikte robotta çekin. Dilediğiniz koyuluk derecesine göre su ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:51985 • adı:Çilekli ve Çikolatalı Parfe • gönderen:aza • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:51