KAHVELİ PARFE

375 gr. krema
125 ml espresso kahve
14 yumurta sarısı
120 gr. şeker
40 gr. granül kahve
70 gr bitter çikolata (ince kıyılmış)
150 ml portakal suyu
20 gr. nişasta
150 gr. ahududu

125 ml. kremayı kaynatıp sıcak espresso ile karıştırın. Yumurta sarıları, 100 gr. şeker ve granül kahveyi çırpıp krema ile karıştırın.
Karışımı sıcak su dolu bir kabın içinde çırpın, sonra buzlu su dolu bir kabın içinde karıştırarak soğutun. Kalan kremayı karışıma ekleyin.
Hacmi 800 ml. ince uzun kalıbın içini şeffaf folyo ile kaplayın. Karışımın 1/3'ünü kalıba dökün, üstünü kıyılmış çikolata ile kaplayın. Kalan malzemeleri aynı şekilde uygulayıp bir gece buzlukta bekletin. Portakal suyunu kalan şeker ve nişasta ile karıştırın. Bir taşım kaynatıp, soğumaya bırakın.
Ahududuları sosa ekleyin. Parfeyi ters çevirin, folyoyu çıkartın. Eşit dilimlere kesin, yanında sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65171 • adı:Kahveli Parfe • gönderen:Ercüment Çözer • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:25