2 RENKLİ PARFE

2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı süt
4 yumurtanın sarısı
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
250 gr sütsüz (bitter) çikolata (3 çorba kaşığı neskafede eritilmiş)
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
15 gr (3 yaprak) jelatin
1/4 su bardağı kaynar su
125 gr (1/2 su bardağı) krema (buzdolabında soğutulmuş)
2 yumurtanın akı
1 kahve kaşığı tuz
60 gr sütsüz (bitter) çikolata (rendelenmiş)

Mısır nişastası ve sütü orta boy bir tencerede karıştırarak kaynatınız.
Kaynayınca altını kısıp, karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Sonra ateşten indirip soğuması için bir kenara bırakınız.
Yumurta sarılarını ve 1/2 su bardağı toz şekeri, küçük bir kasede yumurta sarıları açık sarı bir renk alıp koyulaşana kadar bir telle çırpınız. Sütlü karışım soğuyunca, çırptığınız yumurtaları azar azar karıştırarak içine katınız. Tencereyi orta ateşe oturtup sürekli karıştırarak 5 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. (Pişirme sırasında dibinin tutmaması için asla karıştırmayınız).
Tencereyi ateşten alıp içindeki karışımın yarısını orta boy bir kaseye dökünüz. Eritilmiş çikolatayı ve vanilya esansının yarısını kaseye katıp iyice karıştırınız. Karışımın tadına bakınız; yeterince tatlı değilse biraz daha toz şeker ekleyiniz. Karışımı bir kaşıkla 4 ayaklı bardağa bölüştürünüz. Bardakları soğuması için buzdolabına koyunuz.
Jelatini küçük bir tencereye koyunuz. Üstüne kaynar suyu döküp orta ateşte, jelatin tamamen eriyene kadar karıştırınız. Eriyen jelatini artan vanilya esansı ile birlikte tencerede kalan karışıma karıştırarak katınız.
1/2 su bardağı kremayı orta boy bir kaseye koyarak koyulaşana kadar bir telle çırpınız. Sonra küçük tenceredeki jelatinli karışıma karıştırınız.
Yumurta aklarını ve tuzu orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, yumurta akları kar haline gelene kadar çırpınız. Kalan 1 çorba kaşığı toz şekeri azar azar içine katıp, yumurta akı pekişene kadar çırpmaya devam ediniz.
Çırpılmış yumurta akını madeni bir kaşıkla küçük tenceredeki jelatin - krema karışımına katınız.
Buzdolabından ayaklı bardakları çıkarıp hazırladığınız karışımı bardaklardaki çikolatalı karışımın üstüne dökünüz. Bardakları yeniden buzdolabına koyarak, soğumaları için en az 4 saat bekletiniz.
Parfeler tamamen donup sertleşince buzdolabmdan alıp, üstlerini rendelenmiş çikolata ile süsleyerek hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60504 • adı:2 RENKLİ PARFE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2025 - 08:11