



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AHUDUDU 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

Ahududulu kat için:

300 gram dondurulmuş veya taze ahududu

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

Ahududu sosu için:

Yarım kg taze veya dondurulmuş ahududu

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 kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki fazladan kremayı hafif katılaşana dek çırpın. Azar azar çikolatalı karışımın içine ekleyin. Yumurta aklarını temiz, kuru bir kaptaki 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.

Ahududulu katı yapmak için: Ahududuları 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 kaptaki 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

yardımla 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 ahududu sosuyla birlikte servis yapın.

Ahududu sosu için: Ahududuları su ve şekerle birlikte robotta çekin. Dilediğiniz koyuluk derecesine göre su ilave edebilirsiniz.