



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE HİNDİSTANCEVİZLİ PARFE

4 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı tozşeker
100 ml süt
250 ml krema
250 gr beyaz çikolata
3-4 yemek kaşığı hindistancevizi

Yumurta sarılarını ve tozşekeri derin bir kap içinde iyice karıştırın. Sütün tamamını ve 1 su bardağı kadar kremayı bir tencereye alın ve birlikte kaynatın. Yumurtalı karışımın içine bu sütlü karışımı yavaş yavaş katın, bu arada sürekli çırpmaya devam edin. Sonra hepsini tekrar tencereye alın ve 3-4 dakika kadar kısık ateşte kıvamı yoğunlaşana kadar pişirin. Ocaktan alın ve çırparak soğutun. Kremanın kalanını bir tencere içinde iyice ısıtın. Ocaktan alın ve küçük parçalara böldüğünüz çikolatayı içinde atın, karıştırarak çikolatanın iyice erimesini sağlayın. Oda ısısına gelince buzdolabına kaldırın.

İyice soğuduktan sonra çıkarın, içine hindistan cevizi atın ve krema kabarıp hacim kazanana kadar uzun uzun çırpın.

Yumurtalı karışımı ve çikolatalı karışımı güzelce karışana kadar birlikte çırpın. Kubbe şeklindeki bir kalıbın içini streç folyo ile sarın, karışımınızı içine dökün. Yine streç folyo ile sarın ve en az 8 saat buzlukta bekletin. Buzluktan çıkarınca servis tabağınıza ters çevirin. Dilerseniz dondurmadan önce içine meyve taneleri ve fındık, fıstık da ekleyebilirsiniz.

Dekorasyonunda kullanacağınız taze çiçekleri iyice yıkayıp, sularının süzülmesini bekleyin. Servisten hemen önce parfenizin çevresini bu çiçeklerle süsleyebilirsiniz.

