ÇİKOLATALI PARFE

Elif Korkmazel

5 adet yumurta
1 su bardağı + 3 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı su
325 gr. bitter çikolata
250 gr. margarin

Yumurtaları ve üç çorba kaşığı şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Suyu bir bardak toz şekerle kaynatın, kıyılmış çikolatayı ve margarini ilave ederek karıştırın. Hafif ateşte karıştırarak iki dakika pişirin ve ocaktan alın. Karışıma yumurtalı şekeri ilave edip çırpın. Yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kalıba boşaltın. Kalıbı içi sıcak su dolu bir tepsiye yerleştirin. 175 dere fırında 35 dakika pişirin. Fırını kapatıp kapağını aralayın ve beş dakika fırının içinde bekletin. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarın.
Üzerini dilediğiniz gibi süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:64212 • adı:Çikolatalı Parfe • gönderen:pembe&beyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:30