



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PARFE

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

100 g bisküvi  
5 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 paket krem şanti  
5 çorba kaşığı şeker  
5 çorba kaşığı kakao  
1 çorba kaşığı nescafe  
1 paket bitter çikolata  
½ su bardağı çam fıstığı

Krem şantinizi limonlu parfede olduğu gibi hazırlayınız.

Yumurtaların önce aklarını mikser yardımı ile kar gibi oluncaya kadar çırpınız.

Daha sonra sarılarına şekeri ilave ederek çırpınız.

Nescafeyi ilave ederek tekrar çırpınız.

Hazırladığınız krem şantinin 3/4 ünü kakaolu karışıma ilave ediniz.

İçine çikolata kırıkları ile çam fıstıklarınızı koyunuz.

Çam bir kalıbın alt kısmına ezilmiş bisküvileri yerleştiriniz. İstenirse bisküvi parçaları sosla karıştırılarak kalıba dökülebilir.

Üzerine de hazırladığınız sosu döküp, buzlukta en az 3-4 saat dondurunuz.

Donduktan sonra, pasta tabağına ters çeviriniz. Üzerini daha önce ayırdığınız krem şanti ile süsleyip, dilimleyerek servis yapınız.