



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE AHUDUDULU PARFE

Beyaz kat için:

200 gram eritilmiş beyaz çikolata

çeyrek su bardağı krema

2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)

yarım su bardağı ekstra krema

Ahududulu kat için:

300 gram dondurulmuş veya taze ahududu (çilek de olabilir)

1 çorba kaşığı tozşeker

150 gram eritilmiş beyaz çikolata

çeyrek su bardağı krema

2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)

Ayrıca:

Yarım su bardağı krema

1 adet çırpılmış yumurta akı

Ahududu sosu için:

Yarım kg taze veya dondurulmuş ahududu (çilek de olabilir)

2 tatlı kaşığı tozşeker

Yarım su bardağı kadar su

2 adet alüminyum kek kalıbını plastik folyoyla kaplayın

Beyaz katı yapmak için: Çikolata, krema ve yumurta sarılarını bir kapta karıştırın. Başka bir kapta fazladan kremayı hafif katılaşana dek çırpın. Azar azar çikolatalı karışımın içine ekleyin. Yumurta aklarını temiz, kuru bir kapta 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 kapta 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: ilk parfeyi kalıbından çıkartın. Düz bir çalışma zeminine koyun (parfeyi keskin bir bıçak yardımıyla 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, iki 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.