



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PARFE

100 g bitter okolata
300 g pudra ekeri (3 bardak)
4 yumurta
50 g kakao (1 kahve fincanı + 1 çorba kaşığı)
2 paket vanilya
200 g krem peynir (1 kutu krem peynir)
3 top Carte d'Or Selection Krem Karamel.

2 adet yumurtanın sarı ve aklarını ayırın. Akları mikserin düşük hızında kar haline getirin. 100 g pudra ekeri ekleyip 1 dakika daha çırpın. 200 g krem peynirini, yumurta sarıları, vanilya ve 50 g ekerle çırpın. 50 g kakao ilave edin. Yumurta aklarını da ilave edip, dikdörtgen bir kalıba karışımın yarısını yayın ve derin dondurucuda 2 saat bekletin. Tekrar aynı malzeme ile kakao koymadan bir karışım daha hazırlayıp, donan parfenin üstüne yayın ve tekrar dondurun. Kalan kakaolu parfe karışımını, donan beyaz parfenin üstüne yayıp bir kez daha donmaya bırakın. Dilimleyerek Carte d'Or Selection Krem Karamelli Dondurma ile servis yapın. İsterseniz karamelli sosla süsleyebilirsiniz.