



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESPRESSO PARFESİ

Krokan için:

70 gr. şeker

50 gr. badem

Parfe için:

70 gr. şeker

30 gr. espresso kahve çekirdeği

1/2 adet çubuk vanilyanın özü

4 adet yumurta sarısı

200 ml. krema

Tarçınlı cipsler için:

6 yaprak Çin böreği yufkası

1 çay kaşığı tarçın

50 gr. pudra şekeri

Krokan için: Şekeri bir tencerede karamelize edin, bademleri ilave edip tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.

Krokani fırın kağıdının üstüne dökün. Sertleşince keskin bir bıçakla 1/2 cm. büyüklüğünde parçalara doğrayın.

Parfe için: Şekeri 100 ml. su ile kaynatın. Espresso çekirdeklerini ilave edin ve kısık ateşte 2 dakika daha kaynatın. Ateşten alın ve 2 saat bekletin.

Hazırladığınız şurubu ince bir süzgeçten geçirip karıştırma kasesine alın. Vanilya özü ve yumurta sarılarını şuruba ekleyin, benmaride krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kanşımı soğuk su dolu bir kabın içine oturtup tekrar çırpın ve buzdolabında bekletin.

Parfe kalıpları için: Fırın kağıdından 25x25 cm. ebadında 4 kare parça kesin ve çaprazlamasına ikiye bölün.

Elde ettiğiniz üçgen parçaları külah haline getirip ataçla tutturun. Külahları açık kısımları yukarı gelecek şekilde ayaklı bardaklara yerleştirin.

Kremayı sertleşinceye kadar çırpın ve azar azar parfe karışımına ekleyin. Krokanları ilave edip karıştırın.

Karışımı külahlara doldurun ve donması için en az 5 saat derin dondurucuda bekletin.

Tarçınlı cipsler için: Yufkaları 1 cm. eninde şerit kesin ve fırın kağıdı serilmiş tepsiye eşit aralıklarla dizin. Tarçın ve pudra şekerini karıştırın, şeritlerin üstüne bol miktarda serpin.

Yufkaları önceden 180°C'de ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 8-12 dakika altın rengini alıncaya kadar karamelize edin. Fırından çıkartın ve soğuması için bekletin.

Parfenin üstünden kağıt külahları çıkartın. Tarçınlı cipsler ile birlikte tatlı tabaklarına yerleştirin ve servis yapın.

Not: Karamelize etmek şekerin tadının ve renginin ısı ile değişmesini anlatmak için kullanılır. Ancak bu işlemi yaparken şekeri gerektiğinden çok pişirmememek gerekir. Dolayısıyla şeker eriyip bal renginden akik rengine dönüştüğünde ateşten almalısınız.