



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ ELMALI KEK

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket (300 gram) krem şanti
Süslemek için:
Çilek dilimleri

Küçük bir tencereye yumurtaları ve toz şekeri aktarın, yumurtalar iyice kabarana kadar çırpın. İçine kakaoyu, pudra şekerini ve iyice çırpılmış krem şantiyi ilave edip karıştırın. Malzemeyi birbirine iyice yedirdikten sonra, karışımı arzu ettiğiniz pasta kalıbına dökün. Buzdolabının buzluk kısmında ya da dondurucuda 2-3 saat bekletin. İyice katılaştınca dolaptan çıkarın. Bıçak yardımıyla parfenin kenarlarını kalıptan ayırın. Kalıbın altına sıcak suya batırılmış bez gezdirep, parfenin kalıptan ayrılmasını sağlayın. Soğutulmuş servis tabağına aktarın, çilek dilimleriyle servis yapın.