



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE AROMALI PARFE

4 adet yumurta
2 paket krem şanti
2 su bardağı kakaolu süt
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı hazır granül kahve
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Üstü için:
Ufak paket çikolata rendesi

Küçük bir tencerenin içinde süt, granül kahve ve kakaoyu orta ateşte kaynatmadan ısıtın. Derin bir kaseenin içinde krem şantiyle kakaolu sütü katılaşınca kadar çırpın ve buzdolabında bekletin. Bir başka kaptan yumurta sarılarını toz şekerle 2-3 dakika çırpın. Aynı bir kaptan yumurta beyazlarını tuzla birlikte 10-12 dakika kadar, kar gibi katılaşınca dek mikserle iyice çırpın. Çırtığınız yumurta sarılarının içine yumurta beyazlarını, dolapta bekleyen krem şantiyi ve soğuyan kahveli karışımı azar azar ilave edin. Bütün malzemeler karışınca dek bir tahta kaşıkla iyice harmanlayın. Derin bir tasın içine ince naylonu yanlarından sarkacak biçimde yerleştirin. Hazırladığınız karışımı içine boşaltın ve derin dondurucuda 1 gece bekletin. Servisten önce bir tabağa ters çevirip, naylonu sıyrın ve rendelenmiş çikolatayla süsleyin.

