KAKAOLU PARFE

40 adet kakaolu kare şekline bisküvi
6 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 poşet krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
2 adet orta boy limonun suyu
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz/fındık/badem/damla çikolata/çekirdeksiz kuru üzüm

Önce bisküvilerin 10 tanesini ayırıp bir mutfak robotunda un gibi olana dek çekin. Bir taraftan da derin ve geniş bir kasenin içine, tavla zarı boyutlarında parçaladığınız diğer kalan 30 bisküviyi koyun.
Bir başka kase içinde toz krem şanti ile sütü karıştırıp mikserin yardımıyla iyice katı bir krema haline gelinceye kadar 4-5 dakika çırpın. Başka bir kasede de pudra şekeri ve yumurtaları 1 dakika kadar, köpük köpük oluncaya değin çırpın üzerine limon suyunu ekleyin.
Bu üç ayrı kabın içindeki malzemeleri tek bir kapta toplayıp karıştırın. Bir çatalla tüm karışımı birbirine yedirin. En son aşamada ise ceviz ya da fındık gibi kuruyemişlerden birini ilave edip, tekrar harmanlayın.
Öte yandan en az 25-30 santimetre çapındaki derin bir kaseyi veya orta boy ama kenarları yüksek kare bir kalıbın içini bir şeffaf naylon poşet veya streç filmle kaplayın. İçine parfe karışımını döküp, üstünü düzeltin ve hemen derin dondurucuya atıp, en az 4-5 saat veya 1 gece bekletin.
Servis yapacağınız tabağa ters çevirip çıkarın. Naylonu sıyırıp atın. Üzerine de un gibi çektiğiniz bisküvileri serpip, keskin ve kalın bir bıçakla dilimleyip, servise sunun. İsterseniz üzerine sıcak çikolata sosu da dökebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:143599 • adı:Kakaolu Parfe • gönderen:atam • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:54