



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ÇİKOLATA PARÇALI PARFE

<https://www.droetker.com.tr>

Parfe karışımı:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

3 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

6 adet 8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Sütü bir tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Pişirme kağıdından 25 cm uzunluğunda ve 4-5 cm genişliğinde 6 adet şerit kesin. Kalıpların iç kısmını margarin veya tereyağı ile hafifçe yağlayın. Kestiğiniz pişirme kağıtlarını çember kalıpların iç kenarına yapıştırın.

Kahveyi mutfak robotunda toz haline getirin. Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın. Yarım su bardağı soğuk süt ve kahveyi çırpma kabına alın. Krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine pudingi ekleyip 2 dakika daha çırpın. Çikolata parçalarının 1 yemek kaşını üzeri için ayırın ve kalanları karışıma ekleyin. Kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıpların içine paylaştırın ve üzerlerini düzeltin. Streç film ile kapatın ve dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Süt ve çikolatalı sosu bir tencereye alın, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Parfeleri dondurucudan alın ve 5 dakika beklettikten sonra kalıplarından çıkarın. Servis tabaklarına alın, üzerlerine çikolatalı sos döküp çikolata parçaları ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

