



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE PARFE

Emine Beder

1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
3 adet yumurtanın akı
200 gram dondurulmuş frambuaz
1 paket kırmızı renkli jöle
1,5 çay bardağı su
50 gram küçük parçalanmış veya rendelenmiş bitter çikolata
süslemek için meyve ve yaprak

1 su bardağı soğuk sütü krem şanti ile çırparak koyulaştırılır. Buzdolabında bekletilir. Yumurta aklarını 1 tutam tuz ile beraber kar gibi köpürene dek çırpılır. Jöleyi bir buçuk çay bardağı sıcak su ile karıştırarak, eritilir. Sürekli karıştırmaya devam ederek soğutulur. Krem şantiye, soğumuş jöleyi, yumurta aklarını, rendelenmiş bitter çikolatayı, frambuazları ekleyerek, mikserin düşük ayarı ile karıştırılır. Arzu edilen bir kalıba parfe malzemesini boşaltılır. Buzlukta iyice donana kadar bekletip, servis yapılır.