



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI PARFE

125 gram sütsüz çikolata
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1 su bardağı toz şeker
1 adet portakal rendesi
2 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı hazır granül kahve
Süslemesi için:
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet portakal

Portakalları ince ve yuvarlak halkalar halinde dilimleyin. Tavaya toz şekerini koyup karıştırın. Şeker pembeleşmeye başlayınca portakal dilimlerini içine atıp sosun içinde iki taraflı 5 dakika süreyle pişirin. Şekerlemeler soğurken çikolatayı rendeleyin, kakao, granül kahve ve 1 kahve fincanı su ile birlikte cezvede karıştırın. Çikolata eriyince yumurta sarısı ekleyin. Krem şanti, süt ve portakal suyunu karıştırıp bekletin. 4 yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Yumurta sarılarını 1 bardak şeker ve rendelenmiş portakal kabuğuyla 5 dakika süreyle mikserde çirpin. Çikolata sosunu bu karışıma ilave edin. Yumurtaların beyazını kar haline gelene kadar çirpin. Çikolatalı karışıma önce krem şantiyi, sonra kar haline gelen yumurtaların beyazını ekleyin. İşlemi yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak yapmalısınız. Çukur bir cam kaseye döküp 4 saat buzdolabında bekletin. Servis tabağına ters çevirerek koyun ve portakal şekerleriyle süsledikten sonra servis yapın.

