PORTAKALLI ÇİKOLATALI PARFE

2 poşet toz kremşanti
2 su bardağı soğuk süt
125 gr bitter (sütsüz) çikolata
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı dolusu neskafe
4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş)
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet portakalın kabuğunun rendesi
Portakal şekerlemesi için;
1 adet ince dilimlenmiş portakal
4 yemek kaşığı toz şeker

Kremşanti ve soğuk sütü derin bir kaba aktarıp mikserin yüksek devriyle, 4-5 dakika, kremşanti katılaşıp kar gibi oluncaya kadar çırptıktan sonra buzdolabında bekletin.
Diğer taraftan, çikolatayı parçalayarak küçük bir çelik tencereye veya dibi kalın çelik bir cezveye koyun. Üzerine 1 çay bardağı sütü ve neskafeyi ekleyip, kısık ateşin üzerine oturtun. Kaşık yardımıyla sık sık karıştırarak, çikolata iyice eriyinceye kadar ısıtın. Ocaktan alıp, bir kenarda bekletin.
Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaların sarısını ve beyazını ayırıp ayrı ayrı derin kaselere aktarın.
Yumurta sarılarının üzerine toz şekeri ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip, mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpın. Eritip ılıttığınız çikolata sosunu ilave edip tahta bir kaşık veya plastik spatula yardımıyla karıştırın.
Buzdolabında bekleyen kremşantiyi çıkarıp, azar azar bu karışıma ilave edin. Tekrar karıştırıp bir kenarda bekletin.
Yumurta aklarını ayrı bir kasede mikserin yüksek devriyle en az 10-12 dakika iyice katılaşıp, kar gibi oluncaya kadar çırpın. Karışımı çikolatalı sosa bir yandan sosu karıştırarak yavaş yavaş ilave edin.
Geniş ve derin bir kasenin içine strech film veya temiz naylon serin. Hazırladığınız karışımı kaseye boşaltıp buzdolabının derin dondurucusunda en az 4-5 saat bekletin.
Portakal şekerlemesini yapmak için; toz şekeri geniş bir tavaya aktarıp kısık ateşte eritin. Şeker eriyip sulanmaya başlayınca, üzerine ince portakal dilimlerini yerleştirin. İki tarafını da yaklaşık 2-3 dakika kadar kızartıp ocaktan alın. Soğumasını bekleyip bir servis tabağına ters çevirdikten sonra, portakal dilimleriyle süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:46436 • adı:Portakallı Çikolatalı Parfe • gönderen:Zennube • indirme tarihi:01.05.2024 - 04:25