

Damla Cikolatali Parfe

Malzemeler

2 paket krem santi
3 adet yumurtanın beyazı
1 bardak sut
yarım bardak damla cikolata
200 gram cilek
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

3 adet yumurtanın beyazini bir kaba alalim. Uzerine 1 cay kasigi tuz koyun ve mikser yardimiyla yaklasik 4-5 dakika kopurtun.
2 paket hazır toz santiyi bir kaba bosaltin ve uzerine 1 bardak sut ekleyerek cirpmaya baslayin.
Yaklasik 5-6 dakika boyunca kopurunceye kadar cirpin.
Yumurta beyazi ile cirpilmis santiyi birbirine karistirin ve uzerine yarım bardak damla cikolatayi ekleyerek yavas yavas karistirin.
Uzerine cilekleri ekleyin ve hafifce karistirin (cilekler dagilmasin).
Bir buzdolabi posetini kek kalibi boyutlarinda kesin ve kek kalibinin icine yerlestirin ve tüm karisimi bu kalibin icine dokun.
Tatliyi buzluga kaldirin ve bir gece boyunca donmasini bekleyin.
Donan tatliyi buzdolabından cikartin ve posetten ayirarak düz bir tabaga aktarin dilimleyerek soguk olarak servis edebilirsiniz.
Afiyet olsun...