

Siyah Cikolatali Parfe

Malzemeler

225 gram siyah cikolata
2.5 su bardagi sut kremasi
5 adet yumurta sarisi
1 corba kasigi toz seker
1 yaprak jelatin
Susleme icin:
225 gram sade cikolata
1 su bardagi krema
1 corba kasigi bal
veya istege gore cilek de konabilir

Yapilisi

Siyah, cikolatayi kucuk parcalara bolup yarim su bardagi kremayla birlikte karistirarak benmari usulu eritip, sogumaya birakin.
1 su bardagi kremayi ayri bir kapta koyulasincaya kadar cirpin.
Cikolatali karisima ilave edin.
1 su bardagi kremayi kucuk bir tencerede kaynatin.
Toz seker ve yumurta sarilarini derin bir kapta cirpin.
Karisimi tencereye alip kisik ateste karistirarak koyulasincaya kadar 2-3 dakika pisirin.
Kaynamadan atesten alin ve karistirarak sogutun.
Sonra eritilmis yaprak jelatini katin.
Cikolatali karisim ile yumurtali karisimi birlikte cirpin.
Kaliba alin ve buzlukta 8 saat buzlukta bekletin.
Susleme icin; sade cikolatayi benmari usulu eritin.
Kremayi ayri bir tencerede isitin.
Atesten alip cikolata ve bali ekleyin, karistirarak ilitin.
Parfeyi servis tabagina cevirerek kaliptan cikarin.
Uzerini cikolata ve cilekle susleyip hemen servise sunun.
Afiyet olsun...