

Çikolatalı Parfe



Malzemeler: (8 kişilik)

1. Kremşanti (1 küçük paket)
2. Yumurta (5 adet)
3. Süt (1 su bardağı)
4. Şeker (5 çorba kaşığı)
5. Kakao (5 çorba kaşığı)
6. Bitter çikolata (1 paket)
7. Çam fıstığı (yarım su bardağı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Boş krem karamel kaplarını derin dondurucuya koyup soğutunuz.
2. Çam/antep fıstıklarının dış ve iç kabuklarını çıkarıp ortadan ikiye ayırınız.
3. Bütün bitter çikolatayı bıçakla ziyan etmeden muntazam küçük parçalara doğrayınız. Doğrama işleminde çikolataların şeklini mutlaka koruyunuz.
4. Çırpma kabına ölçülü süt ile kremşantiyi koyunuz.
5. Süt ve kremşantiyi mikser yardımıyla koyu kıvamda çırparak hazırlayınız.
6. Hazırladığınız krem şantinin kıvamı mayonez veya süzme yoğurt gibi olmalı.
7. Hazırladığınız kremşantiyi buzdolabına koyunuz.
8. Yumurtanın ak ve sarılarını titiz bir şekilde ayırın.
9. Yumurtaların önce aklarını mikser yardımı ile kar gibi oluncaya kadar çırpınız.
10. Yumurta sarılarına şekeri ilave ederek çırpınız.
11. Kar yumurta hariç diğer tüm hazırlanmış iç malzemeleri bir kaba boşaltıp mikser veya çırpma teliyle iyice karıştırınız.
12. Ölçülü kakao azar azar ilave ederek parfenin çikolata rengini ayarlayınız.
13. Daha sonra yumurta akını da ilave edip **mikser ve çırpma teli kullanmadan** servis kaşığıyla pilav karıştırır gibi karıştırınız. **Çırpma teliyle ASLA karıştırmayın; çırpma teli karışımın (kar yumurtanın) hava kabarcıklarını söndürür. Bu tatlı çeşidinde kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır.**
14. Daha önceden soğutulmuş olan krem karamel kaplarına parfeyi doldurunuz.

15. Derin dondurucuya/buzluğa parfeyi kaplarını koyup en az 3-4 saat dondurunuz. 1 gün derin dondurucuda bekletirseniz daha iyi sonuç verecektir.
16. Donduktan sonra, bir bıçakla parfenin etrafını çevirip tatlı tabağına krem karamelde olduğu gibi ters çeviriniz.
17. Parfenizi zevkinize göre süsleyip servis yapınız.
18. Afiyet olsun...

NOT: İsterseniz kakaoyu ilave etmeden karışımın yarısını ayırıp diğer yarısına kakao koyup karıştırabilirsiniz. Bu yöntemle parfenin yarısını beyaz, diğer yarısını çikolatalı yapabilirsiniz. Krem karamel kabına koyarken de altta çikolatalı parfe üstte de beyaz parfe koyun. Görünüm müthiş olacaktır.

Parfenin İşlem Basamaklarının Resimli Anlatımı



Krem şantinin süt ile çırpılması.



Hazırlanmış kremşanti.



Yumurta aklarının çırpılarak kar haline getirilmesi.



Kar haline getirilmiş yumurta.



Yumurta sarılarının şekerle çirpılması.



Hazırlanmış kremşanti, yumurta akı ve sarısı.



Tüm parfe malzemelerinin karıştırılması.



Parfenin kaplara doldurulması.



Parfenin kaplara doldurulup dondurucuya konması.