Białe parfait czekoladowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3264 razy.

4 żółtka

3 jaja

175 g cukru

1/2 filiżanki białego rumu (100ml)

250 g białej czekolady

3/8 l słodkiej śmietanki

2 torebki cukru waniliowego

1 torebka zagęstnika do bitej śmietany

1 słoiczek wiśni w likierze Maraschino

1 filiżanka siekanych pistacji (200ml)

Żółtka i jaja wymieszać z cukrem dodając rum, ubić na krem ustawiając naczynie na rondlu z wrzącą wodą; połączyć ze stopioną czekoladą. Zdjąć z ognia, wystudzić ciągle mieszając. Śmietankę ubić z dodatkiem cukru waniliowego i zagęstnika, delikatnie wymieszać z kremem jajecznym. Wiśnie starannie osączyć z likieru i osuszyć ; grubo posiekać i dodać do masy wraz z pistacjami. Masę przełożyć do foremki, wstawić do zamrażarki na 1.5 - 2 godziny.

Przed podaniem pokroić w plastry.

From: robmar@lipa.mimuw.edu.pl (Robert Maron)