

Parfe sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 60 g margarina
- 100 g šlaga
- 2 dl mleka
- 2 kašike šecera u prahu
- 100 g voca
- pecena krupno mlevena lešnika
- rendana cokolada

Priprema

Umutiti 3 žumanca sa 100 g šecera, kuvati na pari dok se šećer ne istopi i na kraju u to dodati margarin da se istopi. Umutiti 3 belanca sa 2 kašike prah šecera i rendanu koru i sok od 1/2 manjeg limuna, polako u ovo dodavati malo po malo muteci smesu od žumanaca. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 100 g šlaga sa 2 dl hladna mleka i dodati prethodno ohladjenoj masi i sve zajedno umutiti. Od ove mase odvojiti 5 kašika, dodati 100 g zamrznuta voca (po želji) i umutiti. Preostalu masu podeliti na 2 dela, u jedan deo dodati 50 g rendane cokolade, a drugi deo ostaje žut. Uzeti kalupcice staviti do pola žutu masu pa red mase od voca pa red mase od rendane cokolade. Ostaviti u zamrzivac preko noci da se zamrzne. Parfe služiti zamrznut, tako što zamrznut istresti iz kalupa na tanjir, preliteri vocnim sirupom, posuti krupno mlevenim lešnikom.

Savet