

## *Pijani parfe od badema*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g badema isecenih na listice
- 300 g mlevenog badema
- 300 g šecera
- 6 jaja
- 100 ml amareta
- 100 ml desertnog (slatkog) vina
- 500 ml pavlake

### **Priprema**

U Kaliforniji, gde raste 80 posto ukupnog svetskog prinosa badema, ovaj grešno dobar parfe od badema jeste specijalna poslastica za Uskrs – ali samo kad ste sigurni da su vam deca zaspala!

Stavite listice badema na papir za pecenje i pecite ih u rerni na 180°C tokom 5 do 10 minuta dok ne postanu zlatni, s vremena na vreme ih protresite.

Razdvojite belanca od žumanaca. Belanca ulupajte u sneg. U mikseru, žumanca umutite sa šecerom tako da postanu kremasta. Dodajte mleveni badem, amareto i desertno vino i umešajte sneg od belanaca. Mešajte krem dok ne postane cvrst i pomešajte sa smesom.

Smesu raspodelite u male posude (velicine šoljica za caj) i ostavite u zamrzivacu najmanje 12 sati.

Izvadite iz zamrzivaca petnaestak minuta pre služenja, umocite dno posudica u toplu vodu i izvrite ih na tanjir.

Ukrasite listicima badema i poslužite.