

Parfe



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 125 g šećera
- 250 g lešnika, oraha ili badema (zavisno od želje)
- 1/2 l mleka
- 4 kesice šlag pene ili nesto kao hopla
- 2 kesice vanilin šećera
- 200 g šećera u prahu
- malinov sirup (sirup po vašem ukusu)

Priprema

U duboki sud umutite 6 žumanceta i jedno celo jaje sa 125 g šećera kristal. Ovu smesu mutite nad sud koji je na stednjak (vodena banja) sve dok ne dobijete penastu smesu. Mutite pomocu miksera. U dobijenu penastu smesu dodajte mlevene lešnikee ili orahe ili bademe.

U drugu posudi umutite kesice šlaga i mleka u krem. Spojite prvu smesu koju ste malo ohladili pa u nju dodajte umucenu šlag penu. Sve lepo promešajte.

Smesu rasporedite u malo dublje modlice ili caše i ostavite u frizideru da se stegnu. Kad se parfe stegne prevrnite i poslužite sa šlagom i malinovim sirupom.