

# **Parfe**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

U duboki sud umutite 6 žumanceta i jedno celo jaje sa 125 g šecera 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 šлага 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 posluzite sa šlagom i malinovim sirupom.