

Lažni parfe na moj nacin



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Parfe:

- **400 g** dinja očišćenih
- **6** srednjih jabuka kiselih
- **3** šargarepe
- **1** limun - sok i kora
- **300 g** šecera
- **5-6 kašika** meda
- **250 g** pudinga od vanile
- **3 dl** mleka
- **50 g** suvog grožđa
- **3 kašika** rumuna
- **50 g** kikirikija neslanog mlevenog
- **2 dl** slatke pavlake
- **500 g** slaga u prahu
- **3,5 dl** vode obične, hladne

Dekoracija:

- **3-4 kašike** slatkog od rendanih lubenica
- **maloc**okolade rendane

Priprema

Suvo grožđe preliti rumom i ostaviti da odstoji 15-20 minuta.

Ocistiti dinje od semena i kore i izgnjeciti ih viljuškom ili pasirkom za pire krompir, pa u njih narendati koricu od limuna i iscediti sok od limuna.

Jabuke ocistiti od ljuske i semena i sitno ih naseckati.

Šargarepu ocistiti, oprati i narendati na krupnu stranu rendeta.

U pasirane dinje dodati seckane jabuke, rendanu šargarepu, šećer i med, pa kuvati u šerpi, da sastojci omekšaju. Kada sve omekša, blago ispasirati rucnom pasirkom (ne blendirati u homogenu smesu, nego da ostanu vidljivi sastojci krupnije strukture).

Isključiti plotnu, a prah za puding razmutiti sa mlekom i sipati u pasiranu masu mešajući, dok se puding ne zgusne. Skinuti sa šporeta, dodati suvo grože sa rumom i mleven neslan kikiriki i ostaviti da se ohladi, povremeno mešajući.

Umutiti šlag u prahu sa obicnom, hladnom vodom.

Umutiti slatku pavlaku i dodati umucenom šlagu i sastaviti sa ohlaenom masom.

Veliku tepsiju (moja je dimenzija 35x25 cm) obložiti samolepljivom folijom, tako da folija prepada preko rubova tepsije i u nju izruciti sjedinjenu masu. Staviti u zamrzivac da se stegne, pa sutradan prevrnuti na tacnu, skinuti foliju i ukasiti po želji (ja sam ovaj lažni parfe tanko premazala slojem slatkog od rendanih lubenica i narendala malo crne cokolade).

Savet