

Parfe sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** žumanaca
- **250 g** prah šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** šlaga
- **2 dl** mleka
- **150 g** mlevenog, pečenog lešnika
- **200 g** kristal šećera

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom u prahu i vanilinom. Ovaj recept je jako star i tada nisu postojali problemi sa salmonelom i žumanca, ako recept nije zahtevao, nisu morala da se kuvaju. Ako nemate sigurna jaja skuvajte žumanca i šećer.

Umutite slatku pavlaku i šlag. Pre četrdesetak godina u našoj zemlji nije bilo lako naći u prodavnicama slatku pavlaku, pa je u originalu trebalo 4 kesice šlaga. Pošto je danas lako dostupna ja je stavljam samu (1/2 l) ili kombinujem jednu pavlaku i dve kesice šlaga. Najbolje je koristiti mlečnu, a ne biljnu pavlaku, jer ona daje punocu ukusa. Od pre par meseci u Evropi je donet propis da je slatka pavlaka jedino mlečna dok biljne pripadaju kategoriji šlaga.

Ranije pripremite grilijaš od šećera i lešnika pa ga sameljite. Ako nemate vremena može se dodati samo pečeni mleveni lešnik, a šećer umutite sa žumancima ili šlagom. Samleveni grilijaš umešajte u umućena žumanca.

Kalup u kome cete zalediti parfe obložite najlon folijom.

Po sredini kalupa dužinom sipajte (nije obavezno) po malo lešnika. Sipajte parfe do vrha.

Prebacite foliju koja je van kalupa preko parfea i lagano dlanom poravnajte masu.

Kalup stavite na 3-4 h u zamrzivac da se zaledi. Zaleđen parfe isecite na šnite i poslužite. Možete parfe zalediti u raznim kalupima, vecim i manjim. Meni je najlepši u kalupu za srneca leđa ili trougao kalup.

Savet

Parfe je desert izvanrednog ukusa, a sam naziv je francuskog porekla i otprilike znači savršenstvo, što njegov ukus i potvrđuje. Osnova svakog parfea su žumanca umućena sa šećerom, a zatim spojena sa umućenom pavlakom (šlagom). Dodaci mogu biti orašasti plodovi, voće, čokolada... Parfe možete preliti rastopljenom čokoladom, karamelom. U svakom slučaju pruža veliki užitek.