

# Parfe sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **10** žumanaca
- **250** gprah šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **250** mlslatke pavlake
- **2** kesice šлага
- **2** dlmleka
- **150** gmlevenog, pecenog lešnika
- **200** gkristal šecera

## Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom 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 šecer.

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

Ranije pripremite grilijaš od šecera i lešnika pa ga sameljite. Ako nemate vremena može se dodati samo peceni mleveni lešnik, a šecer umutite sa žumancima ili šlagom. Samleven grilijaš umešajte u umucena 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. Zaleen parfe isecite na šnite i poslužite. Možete parfe zalediti u raznim kalupima, vecim i manjim. Meni je najlepši u kalupu za srneca lea ili trougao kalup.

## Savet

Parfe je desert izvanrednog ukusa, a sam naziv je francuskog porekla i otprilike znai savršenstvo, što njegov ukus i potvruje. Osnova svakog parfea su žumanca umuena sa sheerom, a zatim spojena sa umuenom pavlakom (šlagom). Dodaci mogu biti orašasti plodovi, voe, okolada... Parfe možete prelititi rastopljenom okoladom, karamelom. U svakom sluaju pruža veliki užitak.