

Parfe od dinje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za parfe:

- **500** gispasirane dinje
- **3** žumanca
- **7** kašika šecera
- **1/2** pomorandže
- **250** ml vrhnja za šlag

Priprema

Oguliti, ocistiti i ispasirati dinju (da se dobije oko 500 g ispasirane dinje)! Dodati šecer, sok od pola narance i staviti na vatru. Kratko kuhati, miješajuci svo vrijeme! Dodati umucena žumanca, kuhati i mutiti dok se masa ne zgusne. Umutiti vrhnje za šlag. Sipati u šlag ohlaenu kremu od dinje, blago promiješati, pa sipati u kalup obložen folijom! Ostaviti u zamrzivac da se stegne, bar 5 sati (idealno je da prenoci u zamrzivacu)! Stegnut parfe izruciti na tacnu, dekorisati komadima dinje!

Savet