

## Parfe od dinje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za parfe:

- **500 g** ispasirane dinje
- **3** žumanca
- **7 kašika** šećera
- **1/2** pomorandže
- **250 ml** vrhnja za šlag

## Priprema

Oguliti, ocistiti i ispasirati dinju (da se dobije oko 500 g ispasirane dinje)! Dodati šećer, sok od pola narance i staviti na vatru. Kratko kuhati, miješajući svo vrijeme! Dodati umućena žumanca, kuhati i mutiti dok se masa ne zgusne. Umutiti vrhnje za šlag. Sipati u šlag ohla?enu 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