

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Parfait alla vaniglia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 9 uova
- 225 g di zucchero
- 25 g di miele
- 600 g di panna montata non zuccherata.

### PREPARAZIONE

**1** Separare i tuorli dagli albumi.

Montare i tuorli con 125 g di zucchero.



2 Unire il miele.



3 Si otterrà questo composto.



4 Quindi, montare gli albumi con lo zucchero.



5 Montare la panna fresca (deve essere morbida non troppo dura).



6 Quindi, al primo composto, unire la panna



7 e gli albumi montati.



8 Mischiare delicatamente.



9 Riporre il composto nello stampo per plumcake foderato con della carta da forno per permettere, quando sarà solidificato, di tagliarlo in fette.





10 Ricoprire il tutto con della pellicola trasparente e riporre in freezer, estrarlo un po' prima di servirlo.







11 Ecco come si presenta una volta solidificato.



12 Per guarnire, usare panna montata e scorzette d'arancia oppure panna montata e ciliegie candite.

