

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.

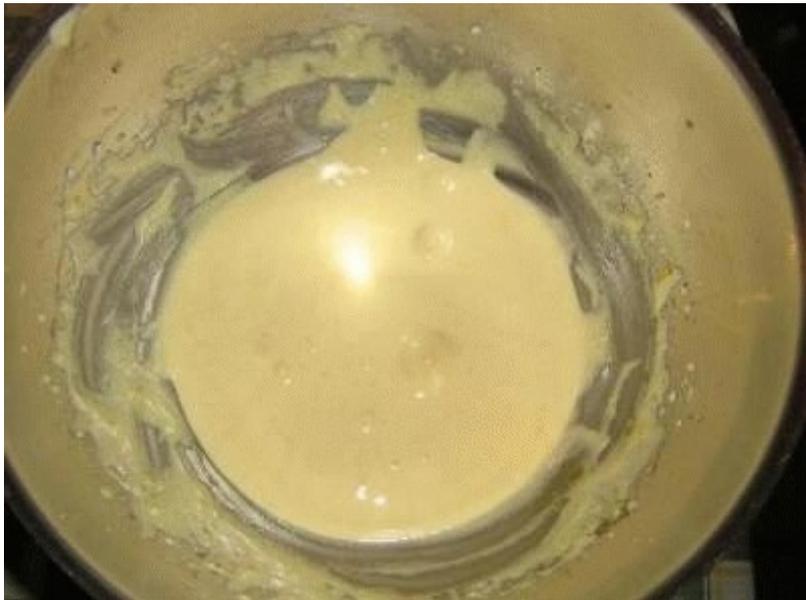
Montare i tuorli con 125 g di zucchero.



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.

