

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait di pistacchi di Bronte con salsa di ciliege

di: *Danita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER IL CROCCANTE

PISTACCHI DI BRONTE 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

PER IL PARFAIT

PASTA DI PISTACCHI 150 gr

UOVA piccole - 2

ZUCCHERO 200 gr

ACQUA 75 ml

PANNA NON ZUCCHERATA 250 ml

PER LA SALSA DI CILIEGIE

CILIEGIE 500 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per il croccante: in una padella fate tostare leggermente i pistacchi, unite lo zucchero e fate caramellare, mescolare ogni tanto.



2



- 3 Stendete il croccante sopra un foglio di carta forno e fate raffreddare.



4 Tritare con un coltello.



5 Per il parfait: fate bollire in una casseruola lo zucchero e l'acqua e portate a 121°C.



- 6 Con le fruste elettriche montare gli albumi con 40 g di zucchero fino ad avere una meringa molto soda.

A questo punto unite a filo 1/3 dello sciroppo ottenuto, continuando a montare con le fruste elettriche fino a che il composto non si sarà intiepidito.

Il resto dello sciroppo mettetelo a filo nei tuoli e montare anche questi.



7



8 Unite i due composti e aggiungete la pasta di pistacchi.



9



10 Mescolare bene.



11

Montare la panna e aggiungerla al composto precedente.



12 Aggiungete pure i pistacchi pralinati, mescolare delicatamente.



13 Preparate la base dello stampo inserendo sul fondo qualche ciliegia e coprite con il compsto.



14



15

Mettete nel congelatore almeno per 3 ore.

Per la salsa di ciliegie: snocciolare le ciliegie e con il frullatore ad immersione frullare.



16 Passarle con il colino, metterle in una caseruola con lo zucchero e fate bollire per un paio di minuti.



17 Servite il parfait con la salsa.



18