

Parfait cu coacaze negre



Anul asta, si daca vreau ☹ , nu mai am nicio sansa sa va ademenesc cu vreo prajitura cu **coacaze** sau vreun tort, fiindca le-am folosit pe ultimele la acest parfait cu coacaze, absolut minunat!!!!

M-as bucura tare mult daca l-ati incerca. Daca nu cu coacaze, macar cu visine ☹

Ingrediente:

- o limeta (lamaie verde)
- 4 galbenusuri
- 100 g zahar
- 300 g mascarpone sau branza dulce
- 300 ml smantana pentru frisca
- 150 ml iaurt gras (grecesc)

- 150 g coacaze negre sau rosii
- cativa ciorchini de coacaze pentru ornat

Sfat: Daca nu serviti acest **tort de inghetata** copiilor, puteti adauga un strop de rom sau coniac. Gustul va fi si mai rafinat!

Mod de preparare:

Spalati limeta cu apa fierbinte si stergeti-o cu un servet de bucatarie. Radeti coaja, pe razatoarea mica, si stoarceti sucul.

Preparare compozitie parfait:

Bateti cu mixerul zaharul, galbenusurile, coaja si sucul de limeta pentru cca. 5 minute sau pana cand obtineti o crema groasa. Puneti crema la bain-marie pentru inca 5-8 minute, amestecand continuu.

Adaugati in aceasta compozitie branza mascarpone, sau branza dulce trecuta prin sita fina, si iaurtul si amestecati totul foarte bine, pana se raceste.

Bateti frisca usor si adaugati-o in compozitie. Spalati coacazele si scoateti „bobitele” de pe ciorchini cu furculita. Inglobati fructele in crema.

Congelare si servire:

Imbracati in folie transparenta o forma de chec rotunda sau simpla (capacitate 1, 5 l). Turnati inaintea compozitia de parfait si dati la congelator pentru cel putin 3 ore.

Ideal ar fi sa lasati parfaitul peste noapte in congelator.

Cand e gata, se lasa sa se decongeleze usor, in frigider. Se rastoarna apoi, cu grija, forma pe un platou sau pe fundul de lemn:



Laura Sava

Se indeparteaza folia transparenta:



Parfaitul se taie felii si se orneaza cu ciorchini mici de coacaze:



Laura Sava



Laura Sava



Puteti sa ornati fiecare felie de inghetata si cu cativa fulgi de migdale, care dau intotdeauna un aspect festiv deserturilor!

Pentru voi, cu drag ☐



Laura Sava