

Parfait cu visine



Un parfait cu visine era tot ce imi doream: foooarte racoritor si aromat ☐

Ingrediente:

- 175 g visine din compot
- 200 g iaurt
- 200 g mascarpone
- 2 linguri zahar
- o lingurita zahar vanilinat
- o lingura suc de portocale
- 2 linguri suc de lamaie
- 5 g gelatina

Mod de preparare:

Se pun deoparte 12 visine pentru ornat...eu am prins in poza mai multe ☐



Restul se maruntesc:



Se amesteca iaurtul cu mascarpone, zahar tos, zahar vanilinat, visine tocate, suc de portocala si suc de lamaie:



Gelatina se inmoaie in apa rece 10 minute, se dizolva si se inglobeaza in compozitia de iaurt si mascarpone:



Se tapeteaza 4 cesti de cafea cu suporturi de pergament...eu peste faza asta am sarit, dar v-o scriu fiindca merita incercata, mai ales la o masa mai speciala...astfel incat sa ramana in exterior cca. 3 cm.

Eu formele le-am lasat libere, nici macar folie transparenta n-am mai pus, de lene ☹ ...dar rau am facut, fiindca m-am cam chinuit cu scosul parfaitului din forme...

Deci, dupa toate astea, se toarna crema si se da la congelator 60 de minute:



Se scot apoi, si cu o furculita se sparg acele de gheata.
Se pun din nou la congelator si se lasa aprox. 3 ore:



...ati vazut ca mi-au ramas doar 3 ...Cipi a fost vinovatul ☹ ... nu m-am asteptat sa-i placa atat de mult, a zis ca are un gust buuun de tot, mai ales in combinatie cu cioco ☹

Se scot apoi suporturile de hartie cu tot cu continut. Parfaiturile se pot rasturna pe farfurii de desert sau se servesc direct din forma.

Se orneaza fiecare cu cate 3 visine si **neaparat** cu ciocolata rasa :))



Pofta buna!!! ☐