

Parfait de ciocolata alba cu sos de visine



Dragii mei, va aminteam de acest parfait de ciocolata alba cu sos de visine (pe care vreau sa vi-l arat de prin 2007 ☺) de cand cu **parfaitul de ciocolata si cafea** pe care il savurati cu pofta, din pacate doar virtual, de cateva zile incoace.

Este un deliciu cremos si racoros (ambele retete sunt! ☺), asa ca va invit sa va racoriti si voi cu cate-o portie :)))

Ingrediente:

Parfait:

- 100 g ciocolata alba
- 300 ml smantana pentru frisca
- 3 galbenusuri
- 30 g zahar pudra (3 linguri)
- 1/2 lingurita scortisoara (pudra)
- 40 ml lichior de cocos sau rom alb

Sos de visine:

- 500 g visine proaspete sau congelate
- 100 g zahar
- 100 ml vin rosu
- un baton mic de scortisoara
- 2 lingurite cu varf de amidon sau 1 lingura mare faina
- 2, 3 linguri apa rece

Ornare:

- 50-80 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Compozitie parfait:

Ciocolata alba se taie bucati si se topeste in bain-marie sau la microunde. Aveti grija sa setati cuptorul cu microunde la temperatura potrivita, daca il folositi, adica mica sau medie, dar in niciun caz maxima, deoarece ciocolata alba este foarte sensibila!!! Opriti de cateva ori cuptorul si amestecati, pentru ca ciocolata sa se topeasca frumos si uniform.

Se bate frisca. Galbenusurile, zaharul pudra, scortisoara si lichiorul (ori romul) se bat cu telul, in bain-marie, pana ce se obtine o crema cu multa spuma (1-2 minute). Daca aveti copii prin preajma, inlocuiti portia de alcool cu lapte de cocos sau suc de ananas.

Castronul cu crema se ia apoi din bain-marie si se inglobeaza inauntru ciocolata alba topita. Se lasa sa se raceasca putin si se inglobeaza frisca batuta.

Compozitia obtinuta se introduce in patru forme mici (clatite dinainte cu apa) si se introduce in congelator pentru cel putin 8 ore.

Preparare sos de visine:

Se da in fiert vinul cu zahar si scortisoara. Se adauga visinele. Amidonul se amesteca cu apa. Se inglobeaza in compozitia de visine clocotinda, se lasa sa dea intr-un fiert si se ia de pe foc. Se

introduce intr-un vas cu gheata (sau apa foarte rece) si se amesteca sosul pana se raceste.

Cu un cutit ascutit, se taie spirale din ciocolata alba sau mai rapid: se rade ☐

Formele de parfait se plonjeaza in apa fierbinte. Se rastoarna fiecare parfait in cate o farfurie. Daca se incapataneaza sa iasa, treceti cu un cutit fierbinte pe marginile formei pentru a le desteleni :))

Se aseaza de jur imprejur, decorativ, sosul de visine.

Pe **parfait** se presara ciocolata alba, rasa sau in spirale.

In formele astea mici, individuale, arata minunat, asa e?!



...parfaitul, sub salcia mea iubita ☐





Nemaipomenit de bun, cremos si racoros!!!