

Parfait de ciocolata si cafea



Dragilor, la noi a venit vara... si de doua zile incoace ne balacim intruna (eu cu Bogdi, cum cine?! ☹) si ne racorim cu tot felul de minuni reci, inghetate, cum e acest parfait de ciocolata, cu care incerc sa va ademenesc acum :))

Bogdi s-a delectat cu un altul, cu **ciocolata alba si sos de visine**, pe care o sa vi-l arat cat de curand.

Ingrediente:

- 1 ceasca de cafea espresso
- 1 lingurita nes
- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 3 galbenusuri
- 30 g zahar pudra
- 2 linguri lapte
- 400 ml smantana pentru frisca
- alune

Mod de preparare:

Se dizolva nesul in cafeaua fierbinte (pregatita dinainte).

Ciocolata se taie marunt.

Se infierbanta 200 ml. smantana (frisca lichida) si se adauga amestecul de cafea. Se varsa peste ciocolata si se amesteca bine (pana se topeste). Se lasa la racit.

Se pun galbenusurile impreuna cu zaharul si laptele la bain marie. Se lasa la fiert cca. 2 minute, amestecand mereu, dupa care se amesteca cu compozitia de cafea si ciocolata.

Din restul de smantana (frisca lichida), foarte rece, se bate frisca tare. Se incorporeaza in crema de ciocolata, cu miscari usoare de jos in sus.

Se varsa totul intr-un vas si se lasa la congelator pentru cca. 2 ore. Dupa aceea, se scoate si se amesteca foarte bine cu mixerul (pentru a sparge cristalele de gheata). Se repune la congelator, intr-o forma de chec, de aprox. 25 cm. lungime, uda si tapetata cu folie alimentara transparenta, pentru minim 3-4 ore.

Parfaitul se rastoarna pe un platou rece (tineti platoul la frigider cu cateva minute inainte), se inlatura folia si se orneaza cu alune si bucatele de ciocolata cu cafea.

Sfat: Alunele (tocate) pot intra si in compozitia parfaitului.