

Parfait de cocos cu visine



Iubesc inghetata si parfait-urile. De orice fel, dar acest parfait de cocos cu visine e cel mai bun!!! ☐

E fin si cremos...si e grozav in combinatie cu orice!

Ingrediente:

Pentru parfait:

- 4 galbenusuri
- 50 g zahar
- 100 ml lapte de cocos
- 40 ml lichior de cocos
- 300 ml smantana pentru frisca

Pentru sosul de visine:

- 500 g visine
- 40 ml **visinata**
- 150 ml vin alb

- 20 ml vin de Porto alb (sau tot vin alb)
- 80 g zahar
- 1 baton de scortisoara sau 1 lingurita rasa scortisoara pudra

Sfat: in loc de visine proaspete puteti folosi compot de visine, caz in care nu mai e nevoie sa le lasati la marinat in visinata atat de mult...doar 5 minute ☐

Mod de preparare:

Bateti galbenusurile in bain-marie cu zaharul pana se spumeaza; adaugati treptat laptele de cocos si bateti cu telul pana se formeaza o crema groasa. Timp de cca. 8 minute. Lasati apoi la racit; amestecati din cand in cand.

Inglobati lichiorul de cocos si frisca batuta. Turnati compozitia intr-o forma de chec tapetata cu folie transparenta. Nivelati si lasati la congelator minim 3 ore sau peste noapte.

Spalati visinele, goliti-le de samburi si lasati-le sa se marineze in visinata cca. 30 de minute.

Fierbeti un sirop din vinul alb, vinul dulce, zaharul si scortisoara timp de aproximativ 10 minute. Adaugati visinele cu tot cu zeama si lasati sa fiarba la foc iute cca. 5 minute.

Parfaitul se scoate din congelator. Se lasa sa se decongeleze 15 minute apoi se rastoarna pe un platou si se desprinde folia:



Laura Sava

Folositi un cutit bine ascutit, trecut prin apa fierbinte, pentru a taia felii de inghetata. Serviti cu siropul de visine:



E foarte bun! Sper sa il incercati si voi cat de curand ☐

Urmatoarea varianta pe care vreau sa o testez este cu zmeura!!!!
Combinatia nuca de cocos-zmeura e intotdeauna delicioasa!! :))



Pozele vechi, unde am folosit visine din compot ☐



