

# Parfait de fructe



Eu am facut portie dubla de parfait de fructe, va zic de la inceput ☺ , si bine am facut!! E nemaipomenit de gustos si racoritor!!! Portia de struguri bate toate recordurile ☺ , dar si cea cu piersici este extraordinar de buna!  
0 **inghetata** in doua culori, extrem de aromata si apetisanta!

## Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 ml lapte
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 6 galbenusuri
- 200 g zahar
- 350 ml smantana pentru frisca
- 4 cl rom sau vin alb
- 200 g piersici din conserva
- 200 g struguri albi

## Mod de preparare:

### Preparare compositie Parfait:

Dati in fiert laptele cu zaharul vanilat. Separat, bateti galbenusurile cu zaharul. Inglobati aici laptele fierbinte, dar nu clocotit.

Reduceti focul la minim si amestecati pana ce se ingroasa.

Dati deoparte si amestecati in continuare pana se raceste:



Bateti apoi frisca si adaugati-o impreuna cu romul... eu n-am mai avut rom si am pus doar esenta:



**Pregatire fructe:**

Taiati in cuburi mici 50 g de piersici:



Restul se paseaza cu mixerul vertical:



Strugurii se paseaza si ei... si se da startul cautarii de samburi, printr-o strecuratoare cu gauri mici ☐



### **Finalizare inghetata:**

Se imparte crema; in jumatate se amesteca piersicile pasate si bucatile:



...iar in cealalta, strugurii:



Intr-o forma de chec se introduce crema de piersici si se congeleaza 30 de minute. Se adauga apoi cealalta crema si se congeleaza cca. 8 ore.

Eu am pozat doar prima faza, cea cu piersicile...aici – inainte sa le zvarl la congelator :))



Aici aveti rezultatul final:



Si o sectiune, zic eu, extrem de atragatoare :))



Sa o preparati si voi, cu drag, si sa o savurati cu placere!!! ☐

