

JAHODOVÝ PARFAIT

CHLADIVÉ POHLAZENÍ SMETANOVÉHO KRÉMU S JAHODAMI. RECEPTŮ NA OVOCNÝ PARFAIT JE NESČETNĚ, TEN JAHODOVÝ VŠAK U MNE JEDNOZNAČNĚ VÍTĚZÍ.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

250g	čerstvých jahod
120g	moučkového cukru
1	vanilínový cukr
3	žloutky
250ml	smetany na šlehání 30%
1	ztužovač šlehačky
50ml	vodky

intercatering



POJĎME NA TO:

Pokrájejte 2/3 omytých a osušených jahod a povařte je 3 minuty s 1/3 cukru. Propasírujte přes sítko, přidejte vodku a pro rychlé zchlazení vložte na 15 minut do mrazničky.

Žloutky v misce vyšlehejte s vanilínovým cukrem a 1/3 cukru do hladké pěny.

Dobře vychlazenou smetanu vyšlehejte se ztužovačem a zbylým cukrem dotuha. Přidejte žloutkový krém a jahodové pyré. Vše zlehka promíchejte a lžící krém rozdělte do připravených pohárů. Vzhled parfait můžete „vyšperkovat“ kousky jahod, pokládaných ke stěnám.

Naplněné poháry sklepněte o kuchyňskou desku a vložte na 3 hodiny do mrazničky.

Podávejte zmrazené, ozdobené zbylými jahodami, cukrářskými piškoty nebo trubičkami.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Aby se v mraženém parfait netvořily ledové krystalky, musí být v krému dostatek cukru, tuku, ideálně i alkohol. Hodně Vám s tím pomohou i vzduchové bublinky v poctivě našlehané smetaně.