

Малиновое парфе

Автор: Жаха

28.11.2010 15:54 -



Приятный летний десерт.

Требуемые ингредиенты

- Малина – 200 гр
- Сахар – 115 гр
- Яичные желтки – 4 шт.
- Сливки (жирность высокая) – 140 мл
- Ликер (вишневый Керш/Кирш) – 1 ст. ложка
- Вода – 115 мл

Для соуса

- Клубника – 300 гр
- Малина – 225 гр
- Ликер (вишневый Керш/Кирш) – 1 ст. ложка
- Сахарная пудра – 2 ст. ложки

На медленном огне, без кипячения, растапливаем сахар в воде. Пока идет этот процесс, взбиваем миксером желтки до образования кремообразной массы. Причем

Малиновое парфе

Автор: Jaxa

28.11.2010 15:54 -

делать все это надо над кастрюлей с медленно кипящей водой. Чуть позже, когда сахарный сироп подостынет, по чайной ложке добавляем его во взбитые желтки, не прекращая при этом взбивать всю массу, но уже на медленной скорости. В итоге все постепенно превратится в густую крем-массу.

Снимаем с кастрюли и взбиваем в очень быстром режиме еще минуту-другую, а потом 3-4 минуты на средней скорости. Затем берем венчик для взбивания и продолжаем процесс уже вручную, до тех пор, пока наша масса не остынет почти совсем. Только после этого значительно увеличившуюся крем-массу убираем в холодильник, приблизительно на полчаса.

Время ягод. В блендере измельчаем малину, протираем ее через сито, отмеряем 115 мл. Далее взбиваем сливки с ликером, вливаем эту смесь в яичную массу, а затем добавляем сюда малиновую кашу. Разливаем по формочкам, накрываем фольгой или пергаментом и убираем замораживаться на 5 часов.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}