

## Белое шоколадное парфе

Автор: Jaxa

28.11.2010 16:30 - Обновлено 28.11.2010 16:37

---



Очень вкусно.

### **Требуемые ингредиенты**

- 100 г белой шоколадной глазури,
- 0,3 л сливок,
- 3 желтка,
- 30 г сахарной пудры,
- 1 ч. л. корицы,
- 0,04 л вишневой водки.

Для вишневого соуса:

- 500 г свежемороженой вишни,
- 100 г сахара,
- 0,1 л красного вина,
- 1 палочка корицы,
- 2 звездочки бадьяна,
- 2 ч. л. (с горкой) крахмала,
- 50 г белой шоколадной глазури.

## Белое шоколадное парфе

Автор: Jaxa

28.11.2010 16:30 - Обновлено 28.11.2010 16:37

---

Нарезать глазурь и растопить на водяной бане. Тщательно взбить сливки. Положить в металлическую миску желтки, сахарную пудру, корицу, влить водку, поместить на водяную баню и взбить миксером до образования пышной пены.

Снять с водяной бани, добавить глазурь и перемешать, немного остудить и подмешать взбитые сливки.

Разложить массу в 4 порционные формочки и охлаждать 8 ч.

Положить в кастрюлю вишню, сахар, корицу, бадьян, влить вино, поставить на огонь и дать закипеть.

Смешать крахмал с 2 ст. л. холодной воды, помешивая, влить в кипящую вишневую массу; когда она начнет закипать, снять с плиты.

Поставить кастрюлю в холодную воду и мешать до полного охлаждения.

Затем настрогать глазурь.

Быстро окунуть формочки с парфе в горячую воду и перевернуть их на тарелки.

Выложить вокруг парфе вишневый соус и украсить шоколадной глазурью.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}