

PARFAIT

INGREDIENTI:

- gr.200 zucchero
- n. 6 Uova
- gr.500 Panna vegetale o fresca (più gustosa di quella a lunga conservazione)
- gr. 75 Cacao amaro o 2 tazzine di caffè ristretto o del torrone (assicurarsi che il rivestimento esterno sia di mais) o mandorle tostate e tritate.

PREPARAZIONE:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, montare la panna, sbattere le chiare a neve ben ferma. Amalgamare il tutto delicatamente aggiungendo il cacao o se si preferisce 2 tazzine di caffè ristretto, o del torrone tritato o le mandorle. Porre nel freezer per parecchie ore. Attenzione: le chiare devono essere sempre montate per ultime perché tengono a smontarsi facilmente.