

Skořicové parfait

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 250 ml
- plnotučné mléko 100 ml
- skořice 1 lžička
- cukr moučka 80 g
- žloutek 2 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zahřáté mléko promícháme se skořicí
2. Ve vodní lázni vyšleháme žloutky, vejce, cukr na krém, odstavíme a občas zamícháme, dokud nezchladne
3. Šlehačku ušleháme do tuha a pak ji promícháme po menších dávkách s krémem a skořicovým mlékem
4. Krém rozdělíme do připravených hrníčků, sklenic nebo misek a dáme zamrazit
5. Těsně před podáváním dezert ozdobíme mletou skořicí nebo skořicovým cukrem.