# Ovocné parfait

## Kategorie: Moučníky

## Autor: andrea

## Suroviny

**Porce:** 4

- Mletá želatina 1 balíček
- Studená voda 180 ml
- Višně 150 g
- Blumy 100 g
- Bílý jogurt 300 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Ovocný cukr 50 g
- Višňová šťáva 2 lžíce
- Naložené třesně na ozdobu 1 lžíce
- Lístky meduňky na ozdobu 4 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Želatinu zalijeme studenou vodou a cca 10 minut necháme nabobtnat.
Pak ji vložíme to vodní lázně a necháme ji úplně rozpustit.
Višně i blumy vypeckujeme(nebo použijeme kompotované).
Bílý jogurt, tvaroh,cukr a 50 gramů nakrájených višní prošleháme mixérem.
K rozpuštěné želatině vmícháme višňovou šťávu a jogurtovou směs. Ovoce nakrájíme na kousky, které vmícháme do krému.
Šálky vypláchneme studenou vodou, rozdělíme do nich část hmoty, kolem horního okraje šálku

umístíme pruh pečícího papíru a hmotu dorovnáme, aby dosahovala asi 1,5 cm nad okraj šálku. Parfaity necháme chvíli v chladu tuhnout. Pak je přendáme do mrazničky na 90 minut. Sejmeme papírové manžety, povrch ozdobíme třešněmi, meduňkou a ihned podáváme.