

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 třeshněmi, meduňkou a ihned podáváme.