



Lakkaparfait

Aineet: 3 keltuaista
1 dl sokeria
5 dl kuohukermaa
2 dl sileää lakkasurvosta tai -hilloa
(½ dl lakkalikööriä)

Valmistus: 1. Vatkaa keltuaiset ja sokeri siten, että pidät kulhoa lämpimässä vesihauteessa. Anna seoksen jäähtyä hitaasti vatkatun.

2. Vatkaa kerma paksuksi vaahdoksi ja lisää se munaseokseen. Lisää myös marjasose.

3. Anna seoksen jäätyä yön yli parfaitvuoassa tai haluamissasi, pakastamisen kestävässä muoteissa.

4. Ota parfait pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua ja kumoa tarjoiluvadille. Parfait sopii nautittavaksi sellaisenaan tai esimerkiksi siivilöidyn lakkasoseen kera.

www.superkokki.com