DESSERT

Parfait med kola, choklad & maräng

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **6**

20

Barnsligt god parfait med kola, mörk choklad och söta minimaränger.

Parfait är ett perfekt alternativ till vanlig glass om man inte har någon glassmaskin. Det går snabbt att vispa ihop, men kom ihåg att det behövs några timmar i frysen för parfaiten att stelna.
Karamelliserad mjölk, eller dulce de leche, är en kolakräm som man kan göra själv genom att koka en burk kondenserad mjölk i en kastrull med vatten ett par timmar. Men det går lika bra att fuska och köpa färdigt i affären!

INGREDIENSER

Parfait
5 dl vispgrädde
5 st äggulor
2 dl florsocker
1 st vanilj|stång

Smaksättning
150 gram mörka chokladknappar eller grovt hackad choklad
3 dl minimaränger
1.5 dl karamelliserad mjölk (ca 1/2 burk)

GÖR SÅ HÄR

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.
2. Vispa äggulor, florsocker och vaniljfrön riktigt fluffigt, ett par minuter med elvisp.
3. Vispa grädden lätt och vänd försiktigt ner i äggblandningen.
4. Blanda ner choklad, maränger och den karamelliserade mjölken lite slarvigt i parfaitsmeten. Spara lite till garnering.
5. Häll smeten i en frystålig form, en avlång brödform går bra. Toppa med resterande choklad, maräng och kolakräm. Låt stelna i frys ett par timmar, eller över natten. Ta ut och låt stå i rumstemperatur ca 30 min före servering.