

ParfÁ© kehely erdei gyÁ¼mÁ¶lcsÁ¶kkel

SzerzÁ' -ka-pÁ'-r-
2014. augusztus 22.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2014. augusztus 22.

Á

- 5 dl cukrozott habtejszÁ-n
- 2 cs vanÁ-liÁ;scukor
- 4-5 ek kÁ³kuszlikÁ'r vagy mÁ;js tejszÁ-nes likÁ'r
- 15-20 dkg vegyes erdeigyÁ¼mÁ¶lcs (mÁ;lna, szeder, Á;fonya, eper)
- 1 ek mÁ©z
- 3-4 ek zabpehelyA jÁ³ behÁ±tÁ¶tt tejszÁ-nt robotgÁ©ppel elkezdjÁ¼k felverni, belekeverjÁ¼k a vanÁ-liÁ;scukrot Á©s pÁ;r perc alatt kemÁ©ny habot kÁ©szÁ-tÁ¼nk belÁ'le. EzutÁ;n hozzÁ;keverjÁ¼nk mÁ©g 4-5 evÁ'kanÁ;lnyi kÁ³kuszlikÁ'rt, majd kisel kelyhekbe kanalazzuk az Á-zesÁ-tett tejszÁ-nhabot Á©s a fagyasztÁ³ szekrÁ©nyben egy Á©jszakÁ;n Á;it dermedtjÁ¼k. TÁ;lalÁ elÁ'tt egy serpenyÁ'ben 1 evÁ'kanÁ;l mÁ©zet karamellizÁ;lunk, hozzÁ;adjuk a zabpehelyet Á©s Á¶sszefogatjuk, hogy mindenÁ bevonja azt a mÁ©z, majd hagyjuk kihÁ±lni. EzutÁ;n a parfÁ© tetejÁ©n elosztjuk a friss gyÁ¼mÁ¶lcsszemeket Á©s rá;kanalazunk a mÁ©zes-karamelles zabpehelybÁ'l.

BorajÁ;nlÁ³:

Friss, Á¼de rozÁ©borok Á©s illatos pezsgÁ'fÁ©lÁ©k illenek hozzÁ;j jÁ³ behÁ±tve.