

## 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-liÁiscukor  
 - 4-5 ek kÁ³kuszlikÁ'r vagy mÁis tejszÁ-nes likÁ'r  
 - 15-20 dkg vegyes erdeigyÁ¼mÁ¶lcs (mÁjlna, szeder, Ájfonya, eper)  
 - 1 ek mÁ©z  
 - 3-4 ek zabpehelyA jÁ³ behÁ±tÁ¶tt tejszÁ-nt robotgÁ©ppel elkezdjÁ¼k felverni, belekeverjÁ¼k a vanÁ-liÁis cukrot Á©s pÁjr perc alatt kemÁ©ny habot kÁ©szÁ-tÁ¼nk belÁ'le. EzutÁjn hozzÁjkeverÁ¼nk mÁ©g 4-5 evÁ'kanÁjnyi kÁ³kuszlikÁ'rt, majd kisel kelyhekbe kanalazzuk az Á-zesÁ-tett tejszÁ-nhabot Á©s a fagyasztÁ³ szekrÁ©nyben egy Á©jszakÁjn Ájt dermedtjÁ¼k. TÁjlaÁ elÁ'tt egy serpenyÁ'ben 1 evÁ'kanÁj mÁ©zet karamellizÁjlunk, hozzÁadjuk a zabpehelyet Á©s Á¶sszefogatjuk, hogy mindenÁ bevonja azt a mÁ©z, majd hagyjuk kihÁ±lni.  
 EzutÁjn a parfÁ© tetejÁ©n elosztjuk a friss gyÁ¼mÁ¶lcsszemeket Á©s rÁjkanalazunk a mÁ©zes-karamelles zabpehelybÁ'l.

BorajÁjnÁ³:

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