



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PIERNIKOWE PARFAIT Z BAKALIAMI, SOSEM TRUSKAWKOWYM I KREMEM BALSAMICZNYM



SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 500 ml Parfait DEBIC
- 400 ml puree truskawkowego PONTIER
- 150 g migdały łuskane COOK BASIC
- 150 g moreli suszonych COOK BAZA
- 100 g rodzynek sułtańskich COOK BAZA
- 200 g pierników
- krem balsamiczny CARANDINI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Schłodzone parfait ubijamy na pianę. Pierniki, morele i obrane migdały kroimy w kostkę. Do piany dodajemy pokrojone bakalie i rodzynki. Następnie mieszamy i przekładamy do formy, mrozimy. Mrożone parfait kroimy i układamy na talerzu, dekorujemy puree truskawkowym i odrobiną kremu balsamicznego.