



Ягодови парфета с компот от ревен



4 порции

СЪСТАВКИ

200 г ягоди
80 г пудра захар
1 ч. л. лимонov сок
3 **жълтъка**
250 мл **сметана**
1 с. л. **crème fraîche (крем фреш)**
300 г ревен
200 мл прясно изцеден
портокалов сок
2 с. л. захар

Ядливи цветя или маточина за
украса

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изплакнете ягодите и нарежете на ситно. Пюрирайте заедно с лимонovия сок и 2 супени лъжици пудра захар.

Внимателно загрейте жълтъците и останалата пудра захар на водна баня. Разбийте на пяна и докато сместа стане светла и стегната. Разбъркайте **crème fraîche** и отстранете от котлона.

Изсипете ягодovото пюре в яйчената смес.

Разбийте сметаната и внимателно я изсипете с помощта на телена бъркалка.

Прехвърлете сместа за парфе в малки формички или хартиени чашки. След като останат във фризера за 10 до 12 часа, парфетата са готови.

Оставете парфетата леко да се размразят, преди да сервирате.

Почистете ревенa и нарежете на ситно. В тиган загрейте захарта на силен огън, докато се карамелизира. Намалете веднага котлона. Изсипете портокаловия сок и добавете ревенa. Оставете да престои 3 до 4 минути. След това прехвърлете в купа и изчакайте да се охлади.

Сервирайте ревенa като компот с ягодovите парфета.

Гарнирайте с ядливи цветя или маточина.