

Парфе с печеньем и клубникой

Парфе - холодный замороженный десерт. Приготовьте парфе с клубникой по моему рецепту, это очень вкусно, но калорийно! На конкурс "Жаркое лето".



Ингредиенты

печенье	200 г
сливки 34%	300 мл
клубника садовая	200 г
желтки яиц	2 шт.
сахар	2 ст.л
молоко	150 мл
масло сливочное растопленное	3-4 ст.л
листки мяты для украшения	
ягоды клубники для украшения по желанию	
шоколад для посыпки	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Печенье измельчить в крошку.

2 Шаг 2



Масло сливочное растопить и добавить к крошке из печенья. Перемешать.

3 Шаг 3



Выложить в форму и слегка придавить. Поставить на несколько минут в морозильную камеру.

4 Шаг 4



Приготовить молочно-яичную смесь. Молоко нагреть до 80 градусов.

5 Шаг 5



Яичные желтки взбить с сахаром. И помешивая постепенно влить в молоко.

6 Шаг 6



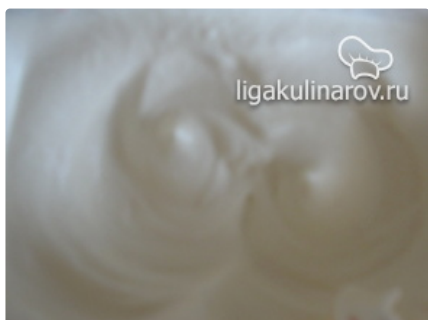
Затем при постоянном помешивании смесь довести до загустения, она должна стать кремовой консистенции. Охладить.

7 Шаг 7



Часть ягод клубники растолочь и добавить в яично-молочную смесь.

8 Шаг 8



Сливки взбить до устойчивых пиков. И осторожно соединить с яично-молочной смесью.

9 Шаг 9



Добавить оставшиеся нарезанные ягоды клубники.

10 Шаг 10



Слегка подмороженный корж вынуть из морозильной камеры и выложить на него смесь с ягодами. Поставить в холодильник на ночь или охлаждать в морозильной камере примерно часа 4.

11 Шаг 11



Готовое парфе посыпать шоколадной крошкой и украсить ягодами клубники и листьями мяты.

12 Шаг 12



Готовить желателно в небольших формочках.
Приятного аппетита!