

Парфе с мюсли, ореховым ликером и йогуртом

Ингредиенты

- Йогурт - 200 г натуральный
- Мюсли - 100 г
- Вода - 100 г
- Сливки - 300 мл жирные (от 38%)
- Желтки - 6 шт
- Ликер - 3 ст.л. ореховый
- Свежие ягоды - 50 г



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Желтки и сахар взбивайте на водяной бане до тех пор, пока они не нагреются до температуры тела. Остудите.

2

Отдельно взбейте миксером сливки в густую массу и смешайте с остывшими желтками. Поставьте массу на сутки в морозилку.

3

В йогурт добавьте ореховый ликер и хорошо перемешайте.



4

Замороженный парфе нарежьте кусками или разломайте вилкой. Возьмите высокий стакан для молочных коктейлей, выложите в него слоями: кусочки парфе, мюсли, йогурт. Повторите несколько раз.



5

Украсьте десерт ягодами.



Приятного вам аппетита :)