

Parfait de Ameixas

1 , Ingredientes do Parfait

Açúcar - 1/2 xícara
Água - 1/4 de xícara
Gemas - 6
Purê de ameixa - 1 xícara
Creme de leite batido - 1 xícara

Ingredientes do Creme Inglês

Leite - 500 ml
Açúcar - 100 gramas
Gemas - 6
Essência de baunilha - 1 colher de café

2 , Instruções

Para o Parfait:

Ferva a água durante 5 minutos, mais ou menos.
Bata as gemas na batedeira até clarear e dobrar de volume.
Acrescente a calda às gemas até que esfrie.
Junte o purê de ameixa e misture bem.
Por último, acrescente o creme de leite batido e misture.
Unte uma forma de bolo inglês ou forma desmontável (ou forre a forma com papel filme plástico) com um pouco de óleo, despeje a massa e leve ao freezer até firmar.
Desenforme sobre um prato, corte em fatias e sirva com creme inglês.

Para o Creme Inglês:

Ferva o leite, açúcar e baunilha. Desligue.
Bata as gemas até dobrar de volume e clarear.
Misture o leite às gemas batidas e leve para cozinhar em banho-maria até engrossar.
Deixe esfriar no banho-maria.
Leve para gelar.

Dica: bata na batedeira as gemas, açúcar e baunilha, depois que esquentar, bater com fouet no fogo.

