



## Fresita parfē ar zemenēm



6-8 0-15 MIN

### Fresita parfē maisījumam:

1-2 kastītes zemeņu  
Fresita zemeņu dzirkstošais vīns

### Fresita jogurta parfē maisījumam:

2 olu dzeltenumi  
30g pūdercukura  
1 tējkarote vaniļas ekstrakta  
100ml putukrējuma  
200ml baltā jogurta (piemēram, turku)  
Fresita parfē maisījums

### Fresita parfē pagatavošana:

1. Ielieciet bļodā svaigas vai atkausētas zemenes un pārlejiet ar Fresita dzirkstošo vīnu
2. Sajauciet blenderī līdz masa ir viendabīga. Ja masa ir pārāk bieza, varat pieliet vēl mazliet dzirkstošā vīna
3. Salejiet saldējuma formiņās un sasaldējiet.

### Fresita jogurta parfē pagatavošana:

1. Sajauciet bļodā divus olu dzeltenumus, pūdercukuru un vaniļu
2. Uzputojiet putukrējumu citā bļodā un pievienojiet 100-200 ml baltā jogurta
3. Sajauciet abu bļodu saturu kopā.
4. Viegli iemaisiet Fresita parfē maisījumu, salejiet formiņās un sasaldējiet. Būs gatavs nākamajā dienā!

Varat arī pagatavot kārtainus parfē no abiem maisījumiem. Ievietojiet formiņā karoti un lejiet maisījumu vispirms karotē, un tas plūdis kārtās