



Fresita parfē ar zemenēm



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 leļiet maisījumu vispirms karotē, un tas plūdīs kārtās