



## Парфе из груши

Armutlu Parfe



3 стакана молока  
1/2 стакана пшеничного крахмала  
3/4 стакана сахарного песка  
1 яйцо  
1 стакан натертой груши  
Натертая цедра половины лимона  
Щепотка соли

- # В глубокую, неаллюминевую кастрюлю налить холодного молока, добавить крахмал, сахарный песок и яичный желток. Перед тем, как поставить на огонь, перемешать миксером.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь. Постоянно помешивая готовить до состояния киселя. Убрать с огня.
- # Добавить в белок щепотку соли и взбивать миксером до состояния белоснежной пены.
- # Когда приготовленная молочная смесь станет теплой, добавить туда натертую грушу и лимонную цедру. Перемешать. Затем туда же добавить взбитый белок.
- # Намочить 4 порционные чашки (пиалы). Разложить в пиалы приготовленное парфе. Поставить пиалы в морозильную камеру на одну ночь.
- # На следующий день вынуть пиалы из морозильной камеры. Перевернуть обратной стороной на тарелку для сладкого.
- # Подождать пока парфе само не упадет на тарелку. ( 15-20 минут)
- # По желанию перед подачей парфе украсить сверху измельченным фундуком или кокосовой стружкой.

Парфе можно приготовить и из яблока.