

# Piklerov parfe

Sa čokoladom i jagodama

10 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Parfe smesa:

2 jaja  
1 žumance  
70 g voćnog šećera  
2 kašičice Dr. Oetker Arome vanila  
250 ml slatke pavlake

### Čoko-jagoda smesa:

40 g čokolade obične crne ili omekšale čokolade za dijabetičare  
5 jagoda krupnijih, pasiranih

## 1 Priprema:

Na pari umutite jaja sa žumancetom, voćnim šećerom i aromom. Skinite sa vatre i mutite dok ne dobijete kremastu smesu. Osnovnu smesu rasporedite na 3 činije za mućenje. Umutite slatku pavlaku i 1/3 pažljivo sjedinite sa sadržajem jedne činije. U drugu osnovnu smesu umešajte otopljenu čokoladu i 1/3 slatke pavlake. Pasirane jagode sjedinite sa sadržajem poslednje činije i preostalom količinom slatke pavlake. Smese naizmenično sipajte u male kalupe i zamrzните tokom noći. Potopite kalupe na kratko u vrelu vodu i istresite parfe na tanjiriće za posluživanje.

### Savet:

- Parfe poslužite uz voćni preliv i sveže voće.