



## MJÖLKCHOKLADPARFAIT

*Tack vare gelatinet blir parfaiten len, fin och inte ett dugg isig.*

...

200 G MJÖLKCHOKLAD  
5 ÄGGULOR  
100 G FLORSOCKER  
½ DL DESSERTVIN  
2 GELATINBLAD  
5 DL GRÄDDE

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i cirka fem minuter. Värm äggulor, florsocker och dessertvin i ett vattenbad. Vispa hela tiden under uppvärmningen så att blandningen blir vit och fluffig. Krama ur gelatinbladen och blanda ner dem i den varma äggblandningen så att de smälter.

Smält chokladen i ett vattenbad (för att undvika att klumpar bildas är det viktigt att chokladen smälts i ett skilt vattenbad). Rör ner den smälta chokladen i äggblandningen. Vispa grädden lätt och rör ner den i blandningen. Håll parfaiten i portionsformar och låt den stå i frysen i minst tre timmar.

Tack vare att parfaiten innehåller gelatin kan du ta parfaiten ur frysen i god tid före servering utan att konsistensen förstörs.

