



Perfekt parfait

Ingredienser 8 personer

100 g	choklad, mörk, gärna med apelsin smak
2 dl	frukt, hackad, torkad t ex aprikoser, katrinplommon och tranbär
1 dl	nötter, kanderade, (Parrot)
2,5 dl	vaniljvisp, Kelda
3 dl	vispgrädde
2 tsk	apelsinskal, rivet
1 msk	grand marnier, eller konc apelsinjuice

Garnering

32 st	marängar
1 tsk	kakao

Tillagning

Drömgod efterrätt med "allt i ett"-choklad, nötter och torkad frukt. Ta ut ur frysen 15 min före servering.

1. Hacka choklad, torkad frukt och nötter.
2. Vispa vaniljvisp och grädde var för sig. Blanda samman. Rör ner choklad, nötter, torkad frukt, apelsinskal och likör.
3. Klä en avlång brödform, 2 liter, med plastfolie. Häll i parfaitsmeten och täck väl. Frys minst 6 timmar.
4. Ta fram desserten ca 15 min före servering. Krossa 2 marängar på ett avlångt fat och stjälp upp parfaiten på dem. På så vis glider den inte. Garnera med marängar och pudra över kakao.