

## Parfait di ciliegie e lime

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

4	Uova
200 g	Zucchero
100 g	Cocktail Cherries*
1 dl	Succo d'arancia
1,5 dl	Succo di lime
3,5 dl	Panna semigrassa

### Preparazione

In una terrina d'acciaio mescolare le uova con lo zucchero in un bagnomaria caldo (attenzione: l'acqua non deve bollire) fino ad ottenere un composto denso e spumoso.

Far raffreddare la crema in un bagnomaria freddo mescolando con una frusta.

Tritare le ciliegie da cocktail. Aggiungere il succo di lime, il succo d'arancia e le ciliegie da cocktail.

Montare la panna a neve ben ferma e amalgamarla delicatamente al composto.

Riempire con il parfait degli stampini e riporli in congelatore per 6-7 ore.



\* in vendita presso CC Prodega/CC Angehrn/Top CC/Howeg/Scana/Pistor

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch