



PARFAIT ALLO ZENZERO

Ingredienti

4 tuorli d'uovo
1 uova intere
100gr. zucchero di canna
375 gr. panna montata di soia
60 gr. zenzero fresco grattugiato
60 gr. carota di polignano
300 gr. frutta fresca a piacere

Procedimento

Montate le uova con lo zucchero finché non diventano bianche.
Amalgamatevi la panna montata, con delicatezza per non smontarla e poi lo zenzero e la carota grattugiata.
Rovesciate il composto nello stampo e lasciatelo nel freezer per 24 ore.

Su ogni piatto adagiate tre fettine di parfait; guarnite con la frutta e spolverizzate con zucchero a velo.