

## Lody parfait z sera feta



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>białko</b>             | 8 szt |
| <b>żółtko jajek</b>       | 8 szt |
| <b>cukier puder</b>       | 200 g |
| <b>śmietanka 36%</b>      | 400 g |
| <b>ser feta</b>           | 500 g |
| <b>miód</b>               | 200 g |
| <b>migdały prażone</b>    | 200 g |
| <b>konfitura jabłkowa</b> | 150 g |

#### Do smaku

**Cynamon mielony Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Za pomocą miksera na sztywno ubić białka jaj z cukrem pudrem, zmniejszyć prędkość i stopniowo dodawać na przemian żółtka, ser feta i miód. Na końcu dodać płatki migdałowe, konfiturę jabłkową i ubitą wcześniej śmietanę. Wąską foremkę do ciasta wyłożyć folią spożywczą. Do foremki przełożyć przygotowaną masę i włożyć do zamrażalnika na co najmniej 8 godzin. Podawać z sosem wiśniowym.