



Bimby: Parfait alle mandorle - [Visualizza sul sito di Imma](#)

Parfait di mandorel (bimby)

dessert - dolce freddo - panna - cioccolato

Ingredienti:

4 uova (io ne utilizzo 2)
400 gr. panna da montare
150 gr. zucchero
1 cucchiaino di liquore a piacere (io ho utilizzato fiori d'arancio)
100 gr. mandorle
2 cucchiaini di zucchero
pizzico di cannella
per decorare granella di mandorle e pistacchi

tostare le mandorle in un padella antiaderente con 2 cucchiaini di zucchero e la cannella mescolando fino a quando lo zucchero non sarà caramellato (cubaita). fare raffreddare su un vassoio di acciaio e appiattirlo con mezzo limone per non briciarsi. tagliare a pezzi e tritarlo con 3 colpi turbo, metterlo da parte.
nel boccale asciutto inserire la farfalla per montare la panna 1 min. vel.3 metterla da parte in frigo. boccale pulito e asciutto farfalla montare a neve gli albumi a neve. mettere da parte. restamo da montare i tuorli con lo zucchero 5 min. vel.4 poi unire il liquore, la panna, gli albumi mescolare 1 min. vel.2 togliere la farfalla e unire le mandorle sbriciolate.
preparare un contenitore da mettere nel congelatore ricoperto di pellicola e sul fondo spargere un po di mandorle tritate e pistacchi versare il composto e metterlo nel freezer.
servire con una salsa al cioccolato calda

Salsa al cioccolato

150 GR. cioccolato fondente
100 gr. latte intero
20 gr. burro
1 bustina di vanillina
tutto nel boccale 5 min. 50° vel.4

