

PUNSSIPARFAIT

4 munankeltuaista

125 g tomusokeria

noin 125 g vaaleaa taloussuklaata sulatettuna ja 50 g murskeena

1 dl punssia

3 dl kuohukermaa

Koristeeksi:

tuoreita mansikoita, vadelmia tai muita makusi mukaisia marjoja

kermavaahtoa

sitruunamelissaa

balsamiviinietikkasiirappia

Vatkaa keltuaiset ja tomusokeri vesihauteessa vaahdoksi.

Sulata suklaa ja sekoita keltuaisvaahtoon. Lisää punssi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita joukkoon. Lisää suklaamurske.

Kaada vuokaan ja pane yöksi pakastimeen. Pidä vuokaa hetki kuumassa vedessä. Irrottele vähän reunoja avuksi. Kumoa tarjoiluvadille. Koristele kermavaahdolla, marjoilla ja mielikuvituksesi mukaisella komealla kiekuralla balsamiviinietikka-siirappia.

Vinkki: Jos olet viitseliäs ja haluat laittaa valmiiksi kauniit jälkiruokalautaset koristeineen, voit laittaa massaa pikku kuppeihin tai vaikkapa muovisiin kertakäyttömukeihin. Ne on helppo vaikka reippaasti leikata pois ja kumota kaunis keko lautaselle.