



## Parfait ai tre gusti

### Ingredienti per 6/8 persone

150 g	Polpa di ananas
150 g	Fragole
150 g	Albicocche
120 g	Zucchero
n° 5	Tuorli
5 dl	Panna fresca da montare

### Preparazione

1. Far scottare le albicocche in una casseruola con acqua in ebollizione, pelarle e tagliarle a pezzetti.
2. Lavare le fragole, asciugarle e privarle del picciolo.
3. Far cuocere le albicocche e le fragole in casseruole diverse per 5 minuti circa, lasciare raffreddare e frullarle separatamente: frullare anche la polpa di ananas.
4. Far bollire in una casseruola 1 dl di acqua con lo zucchero per 8 minuti circa, fino ad avere uno sciroppo denso.
5. Lavorare i tuorli fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso, poi versarvi a filo lo sciroppo caldo, lavorando con le fruste elettriche finchè il composto si sarà raffreddato.
6. Dividere il composto in 3 parti uguali, versarlo in altrettante ciotole, unire alla prima l'ananas frullato, alla seconda le albicocche frullate e alla terza le fragole frullate.
7. Montare la panna, dividerla in 3 parti e incorporarla delicatamente ai tre composti di frutta.
8. Distribuire in 6/8 stampini, tenuti precedentemente in freezer, il composto di ananas e lasciarlo rassodare in frigorifero; versarvi sopra il composto di albicocche e lasciarlo rassodare in frigorifero, quindi completare con quello di fragole e lasciar raffreddare per almeno 4 ore in frigorifero.
9. Immergere per un attimo gli stampini in acqua bollente, sfornarli sui piatti e servirli.

