



Sparģeļu parfē ar laimu

Sastāvdaļas:

Sparģeļu pumpuri no 500
gramiem svaigu zaļo sparģeļu, ne
pārāk resni

4 olas dzeltenumi

3 krūzītes saldā krējuma

1 krūzīte cukura

1 laims



Pagatavošana: olas dzeltenumus un cukuru samaisa kopā, līdz cukurs izkūsis. Sparģeļu pumpurus viegli novāra un ļauj atdzist. Atdzisušus sparģeļu pumpurus sajauc kopā ar laima sulu. Iepriekš pagatavoto masu sajauc kopā ar sparģeļiem. Saputo saldo krējumu un iemaisa tajā sparģeļu masu. Pagatavoto maisījumu lej traukā, kas noskalots ar aukstu ūdeni un liek saldētavā uz 4-5 stundām. Desertu izņem no saldētavas apmēram 15 minūtes pirms pasniegšanas. Pasniedz ar svaigām zemenēm vai augļiem.