



PARFAIT DI MIRTILLI NERI CON MANDELCARAMEL

Preparazione: 50 Minuti

Tempo di raffreddamento/congelamento: Tenere il composto in frigo per una notte e il parfait in freezer per una notte

Ingredienti

- Circa 360g di mirtilli
- Circa 200g di zucchero (o a piacere)
- 400g di panna grassa
- 1-2 cucchiaini d'acqua
- 1 scatola di Kambly Mandelcaramel

Preparazione

1. In una pentola grande, mescolare i mirtilli, lo zucchero e l'acqua e portare a ebollizione.
2. Abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco lento con il coperchio finché lo zucchero si è sciolto e i mirtilli si sono ammorbiditi.
3. Usando un colino a maglia fine, filtrare il composto all'interno di una ciotola e scartare la polpa.
4. Aggiungere la panna. Coprire e tenere in frigorifero per una notte.
5. Versare in una gelatiera e preparare il gelato secondo le istruzioni del produttore.
6. Rivestire di pellicola trasparente un contenitore rettangolare o una teglia. Versarvi metà del gelato e ricoprirlo con i Mandelcaramel.
7. Distribuire il resto del gelato sui Mandelcaramel e mettervi sopra un altro strato di biscotti.
8. Tenere il parfait in freezer per una notte.
9. Poco prima di servire, tagliare in tranci e impiattare.

