***Мороженое «Парфе»¶***

***½ стакана сливок, ½ стакана молока, 2 яйца, 600 г сахара, ванилин.¶***

Яйца растереть с сахаром, влить кипящее молоко и варить на пару, чтобы получилась однородная масса. Затем ввести хорошо взбитые сливки и остудить.¶

Когда смесь остынет, перелить ее в посуду с плотно прилегающей крышкой и поставить в холодильник на 3-4 часа. Это мороженое не надо замораживать слишком сильно, чтобы оно не потеряло аромат.¶

Готовое мороженое специальной ложечкой раскладывается в вазочки. Можно его украсить свежими или консервированными фруктами и ягодами, полить сиропом или посыпать тертым шоколадом.¶

¶