

Parfait di Nidletäfelì

circa 10 - 12 pezzi



facile

Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Parfait:

80 g di meringhe
250 g di mascarpone
2 c. da tavola di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
2.5 dl di mezza panna
100 g di Nideltäfelì
50 g di Chunks al cioccolato bianco Dr. Oetker

Decorazione:

1 di Salsa Dessert Caramello Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare 12 stampini di carta o rivestire uno stampo per torta con la carta da forno.

2 Parfait:

Sbriciolare le meringhe all'interno di un sacchetto di plastica. Mescolare brevemente il mascarpone con lo sbattitore. Unire la pasta di vaniglia. Montare la panna a neve ben ferma e aggiungerla. Tritare grossolanamente i nideltäfelì, aggiungerli ai chunk e alle meringhe e mescolare tutto bene. Riempire gli stampini con l'aiuto di 2 cucchiari e metterli in congelatore.

3 Decorazione:

Togliere dal congelatore 15 minuti prima di servire e guarnire con la salsa di caramello.