



PARFAIT_

Een parfait is een klassieke Franse ijsbereiding met slechts drie ingrediënten: eidooiers, suiker en room.

Het verschil met roomijs zit vooral in de bereidingswijze: het mengsel wordt al luchtig opgeklopt voordat het ingevroren wordt. Je hoeft het dus niet constant te roeren om ijskristallen te voorkomen, zoals nodig is bij klassiek roomijs. Dit ijs bereid je moeiteloos, ook zonder ijsmachine. Het resultaat is net zo zijdezacht.

Er zijn tal van creatieve variaties mogelijk. Een speculaasparfait, geserveerd in een stijlvol glaasje of als onderdeel van een feestelijke parfaittaart, blijft een vaste waarde voor de koudere dagen. Als perfecte zomervariant kun je bijvoorbeeld kiezen voor een citroenparfait, een zalig verfrissend dessert.

Parfait is dus een verrassend veelzijdig en eenvoudig te bereiden smaakbommetje, en niet voor niets een Franse klassieker die door de jaren heen nog steeds niets aan populariteit ingeboet heeft.