

Parfait aux torroncini



PRÉPARATION

Humidifier un moule à parfait ou des tasses à café et les recouvrir de film alimentaire.

Déballer les torroncini (goût au choix ou mélange) et les couper grossièrement au couteau sans hésiter à les émietter.

Battre l'œuf au robot ménager jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Ajouter lentement le sucre et continuer à mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter l'amaretto ou, à défaut, le rhum (facultatif) et les torroncini coupés en petits morceaux, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Verser dans le moule et congeler pendant une nuit.

Mettre au réfrigérateur 30 minutes avant de servir pour qu'il décongèle. Renverser et saupoudrer de cacao en poudre, dresser et déguster.

INGRÉDIENTS

100 g de Torroncini Dolce Gabbana

150 g de crème fouettée

1 œuf

25 g de sucre

1 cs d'amaretto

Cacao en poudre