PARFAIT ROYAL

Ingredienti per 4 persone:

- una tazza di caffè ristretto,
- 150 g di zucchero,
- cinque tuorli,
- un cucchiaio di caffè macinato,
- 500 g di panna del tipo da montare),
- un bicchierino di liquore Kalùa (al caffè),
- un cucchiaio di chicchi di caffè.

Mettete in una casseruolina la tazza di caffe con lo zucchero, mescolate e ponete sul fuoco: fate bollire lentamente, sempre mescolando, per 5 minuti.
Mettete i tuorli in una ciotola e versatevi sopra la crema di caffe bollente, sbattendo vigorosamente in modo che il tutto si amalgami perfettamente; poi incorporate la polvere di caffè, mescolando bene.
Lasciate intiepidire e unite infine, mescolando molto delicatamente, la panna montata.
Versate il composto in uno stampo da budino a corona e tenetelo in freezer per circa 3 ore.
Al momento di servire il "Parfait royal", sformatelo, irroratelo con il liquore al caffè e decoratelo con chicchi di caffè.