페레로 로쉐 비스킷 파르페

소요시간:	사람 수:	수준:
30분	6 인분	●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	6개
크림 치즈	450g
스파이스드 쿠키	200g
버터	100g
밀크초콜릿	80g
더블크림	600ml
아이싱설탕	50g
적포도	50g
윈터 체리	40g
달걀 흰자	1개
바닐라빈 가루	1티스푼
과립당	50g

페레로 로쉐 비스킷 파르페 ~단계별 설명

1. 스파이스드 비스킷을 조심스럽게 지퍼락에 넣고 롤링 핀으로 두드려 부순다. 부순 비스킷을 볼에 담고 녹인 버터를 더한다. 재료들이 잘 결합되도록 저어주고, 20x8cm 틴에 꾹꾹 눌러 담는다.

2. 크림 치즈와 바닐라 가루, 아이싱설탕을 함께 휘젓고, 아주 곱게 썬 초콜릿을 더한 후 저어준다.

3. 전기 휘스커로 크림을 휘저은 후 부드럽게 크림 치즈 혼합물에 넣어 섞고, 마지막으로 부순 비스킷을 더한다. 표면을 고르게 만든 후 냉장고에 4-6시간 동안 넣어 차게 하거나 냉동고에 1시간 동안 넣어 단단하게 만든다.

4. 적포도를 휘저은 달걀 흰자에 담근 다음 과립당 위에 올려 과립당을 묻힌다. 마르게 한다. 케이크를 틀에서 꺼내 접시에 담고 페레로 로쉐 초콜릿, 과립당 묻힌 포도, 파리로 장식한다.

5. 1인분당 페레로 로쉐 1개씩 포함시켜 테이블에 낸다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 크림 치즈, 콩레시틴, 달걀