

## Äggtoddyparfait (10 personer)

10	ägg
10 msk	socker
5 dl	vispgrädde
	konjak
10	portionsglas



1. Skilj gulorna från vitorna. Spara äggskalen. Häll lite äggvita på en flat assiett och strösocker på en annan assiett. Doppa portionsglasen först i äggvita, sedan i socker, så att kanten frostas ordentligt.
2. Vispa äggulorna riktigt pösiga med socker. Vispa grädden för sig. Blanda äggvispet med grädden och fördela i portionsglasen. Frys 1 timma.
3. Inför serveringen placeras en ursköljd äggskalhalva i varje portion. I skalhalvorna hälls en skvätt konjak.