

Himbeerparfait



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 260 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Himbeeren	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	150 g
Vollmilch	350 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	150 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst muss das Ei getrennt werden und das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif geschlagen werden. Der restliche Zucker wird mit dem Eigelb in einer separaten Schüssel schaumig geschlagen. Daraufhin die Milch erwärmen und zu dieser Ei/Zucker-Masse hinzugeben. Diese Masse über einem Wasserbad schlagen bis sie dicklich wird und anschließend kalt werden lassen.

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.

Nun den Eischnee, den Schlagobers und die pürierten Himbeeren unter die Eicreme heben, diese Himbeermasse in Tassen oder eine Form abfüllen und ins Gefrierfach stellen. (3-5 Stunden)

Um das fertig gefrorene Himbeerparfait leichter aus der Form / den Tassen zu bekommen einfach einen heißen Lappen auf die gestürzte Form geben.

Servieren an Joghurt, mit Staubzucker verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1071-Himbeerparfait.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at