



Himbeer-Erdbeer-Parfait

Zeit gesamt
🕒 12h 15min

Zubereitungszeit
🍳 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Himbeeren, frisch	250 g
Erdbeeren	250 g
Schlagsahne	400 ml
Eigelb	4 St.
Puderzucker	100 g
Vanille Zucker	20 g
Sahnejoghurt Griechischer Art	150 g
Zucker	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Frischhaltefolie, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),
Kastenform 30 x 12 cm

1. Himbeeren und Erdbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Bei den Erdbeeren das Grün entfernen und das Fruchtfleisch je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und je 100 g Himbeeren und Erdbeeren darin verteilen.
3. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Sahne unter Sichtkontakt ohne eingesetzten Messbecher 1 Minute 30 Sekunden/Stufe 4 steif schlagen. Anschließend den Rühraufsatz entfernen, die Sahne umfüllen und den Mixbehälter und den Rühraufsatz reinigen.
4. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eigelbe mit gesiebttem Puderzucker und 10 g Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Minuten/Stufe 3/70 °C cremig aufschlagen.
5. Den Joghurt hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Die Sahne hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 2 unterrühren. Den Rühraufsatz entfernen. Die Masse über die Früchte gießen und 12 Stunden gefrieren lassen. Den Mixbehälter reinigen.
6. Für den Fruchtspiegel die restlichen Früchte mit dem Zucker und dem restlichen Vanillezucker ohne eingesetzten Messbecher 10 Minuten/Stufe 2/90 °C aufkochen. Dann mit eingesetztem Messbecher mit der Pürieren-Taste/30 Sekunden pürieren.

7. Die Masse umfüllen und durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Das Püree vollständig erkalten lassen.

8. Das Parfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Fruchtsauce anrichten.

Viel Freude beim Genießen!

TIPP: Wenn keine frischen Früchte verfügbar sind, können auch TK-Früchte verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	136 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g