



Schnelles Stracciatella-Erdbeer-Parfait mit Mangosauce



Zeit gesamt
🕒 4h 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------|------------|
| Schaumkuss | 8 St. |
| Schlagsahne | 200 g |
| Puderzucker | 30 g |
| Salz | |
| Sahnesteif | 1 Päckchen |
| Raspelschokolade, zartbitter | 100 g |
| Erdbeeren | 500 g |
| Mango | 400 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Schneebesen, Frischhaltefolie, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Waffelböden von den Schaumküssen lösen. Waffeln beiseitelegen. Schaumküsse mit einer Gabel leicht andrücken. Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen anschlagen, Puderzucker, Salz und Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Raspelschokolade und Schlagsahne vorsichtig unter die andrücken Schaumküsse heben.
2. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren fein pürieren. Erdbeerpüree im Wechsel mit der Stracciatella-Masse in die Kastenform einfüllen und glatt streichen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, um große Luftblasen in der Masse aufzulösen. Das Parfait für mindestens 4 Std. einfrieren.
3. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren.
4. Parfait ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. In Scheiben schneiden und mit den übrigen Erdbeeren und Mangosoße servieren. Waffeln nach Belieben dazu reichen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 320 kcal |
| Kohlenhydrate | 49 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 13 g |