

Vanille-Himbeer-Parfait

Zeit gesamt
4h 30min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Himbeeren, frisch	700 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	2 EL
Löffelbiskuits	50 g
Schokolade, Weiß	50 g
Vanilleeis	1000 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Sieb, Frischhaltefolie,
SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen und ggf. verlesen, eine Handvoll Beeren beiseitestellen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Himbeeren mit Puderzucker und 2 EL Zitronensaft pürieren.
2. Löffelbiskuits und Schokolade grob hacken. Vanilleeis aus dem Gefrierschrank nehmen und antauen lassen, bis es sich gut rühren lässt.
3. In einer Schüssel die Hälfte des Vanilleeis mit der Hälfte des Himbeerpurees verrühren und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben.
4. Restliches Vanilleeis mit Löffelbiskuits und Schokolade vermengen und vorsichtig als Schicht auf dem Himbeerpuree verteilen. 2 Std. tiefkühlen. Übriges Himbeerpuree kühl stellen.
5. Himbeerpuree auf dem gefrorenen Parfait verteilen und Vanille-Himbeer-Parfait min. 8 Std. oder über Nacht ganz gefrieren lassen.
6. Zum Servieren Vanille-Himbeer-Parfait ca. 5–10 Min. antauen lassen. Parfait aus der Form stürzen, Frischhaltefolie abziehen, in Scheiben schneiden und mit frischen Himbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	442 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	23 g