




Vanille-Himbeer-Parfait

 Zeit gesamt
4h 30min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Himbeeren	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, 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 Himbeerpürees verrühren und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben.
4. Restliches Vanilleeis mit Löffelbiskuits und Schokolade vermengen und vorsichtig als Schicht auf dem Himbeereis verteilen. 2 Std. tiefkühlen. Übriges Himbeerpüree kühl stellen.
5. Himbeerpüree 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 317 kcal

Kohlenhydrate 40 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 16 g
