



Erdbeer-Schichtparfait

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten + ca. 6 Stunden tiefkühlen

Zutaten (Dessert für 4–5 Personen - Für 1 Cakeform à ca. 26 cm)

50 g	dunkle Schokolade
80 g	Mandelstifte
250 g	Erdbeeren
120 g	Zucker
2 dl	Orangensaft
1	frisches Ei
2	frische Eigelb
2,5 dl	Rahm

Zubereitung

1. Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Schokolade bei kleinster Hitze schmelzen. Mandeln daruntermischen. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Schoko-Nuss-Krokant grob hacken.
2. 100 g Erdbeeren halbieren. Mit 50 g Zucker nicht zu fein pürieren. Restliche Erdbeeren für die Garnitur beiseitestellen.
3. Orangensaft um die Hälfte einkochen lassen. Ei, Eigelb und restlichen Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einer hellen, luftigen Masse rühren. Heissen Orangensaft langsam dazugiessen. Masse kalt rühren. Rahm steif schlagen und unter die Creme heben.
4. Ein Drittel der Masse in die Cakeform füllen. Darauf je die Hälfte Schoko-Nuss-Krokant und Erdbeerpüree geben. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Creme abschliessen. Parfait zugedeckt ca. 6 Stunden tiefkühlen. Beiseitegestellte Erdbeeren halbieren. Parfait mit einem Glacelöffel portionieren und in Schalen anrichten. Erdbeeren dazuservieren.

Tipp: Zum Parfait ein Stück Oster-Colomba servieren, z. B. aus dem Sélection-Sortiment.

saisonküche