

KIRSCHEN-ROSMARIN-PARFAIT



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Gefrieren: mindestens 3-4 Stunden

Für 6 Personen

6-12 Portionenförmchen

Parfait-Grundmasse:

3 Eiweiss
1 EL Zucker
4 dl Vollrahm
3 Eigelb
100 g Zucker

Kirschen-Parfait:

200 g Kirschen, entsteint (= ca. 180 g)
1 EL Kirsch oder Milch
3 EL Kokosraspeln

Garnitur:

wenig getrocknete Kokos-Schnitze
einige Rosmarinzweige
6-12 frische Kirschen oder Cocktail-Kirschen
wenig Puderzucker

Rosmarin-Parfait:

1-2 TL Rosmarin, gehackt
1-2 TL Zucker
wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Parfait-Grundmasse: Eiweiss steif schlagen. Zucker beifügen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Rahm steif schlagen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Eischnee und Rahm zur Eigelbmasse geben, sorgfältig darunter ziehen. Masse in zwei gleich grosse Portionen teilen.

2 Kirschen-Parfait: Kirschen und Kirsch oder Milch grob pürieren, so dass einige Stücke erhalten bleiben. Mit Kokosraspeln unter die eine Hälfte der Grundmasse ziehen.

3 Rosmarin-Parfait: Rosmarin und Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Mit Pfeffer unter die andere Hälfte der Grundmasse ziehen.

4 Kirschen-Parfait in Förmchen giessen, Rosmarin-Parfait darauf giessen. Im Tiefkühler 3-4 Stunden gefrieren. Vor dem Servieren leicht antauen lassen, garnieren.