

Koriander-Erdbeer-Parfait

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gefrieren: über Nacht

Für 6-8 Personen

1 Cakeform von ca. 35 cm Länge oder 1 rechteckige Form von ca. 20x25 cm
Backpapier für die Form

Parfait:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

150 g Zucker

3 Eigelb

1 TL Koriandersamen, im Mörser fein zerstoßen

350 g Erdbeeren, gerüstet, püriert

1 EL Zitronensaft

3 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

½ Beutel weisse Kuchenglasur, ca. 60 g,

nach Anleitung auf dem Beutel geschmolzen, nach Belieben

einige Erdbeeren, in Scheiben

3-4 EL Erdbeersirup

1-2 EL Pistazien, gehackt



Zubereitung

1. Parfait: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Koriander kurz darunterühren. Erdbeeren, Zitronensaft und Rahm sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen, über Nacht gefrieren.
2. Parfait herausnehmen, mit einem grossen Messer in beliebig grosse Würfel schneiden. Nach Belieben mit weissen Kuchenglasurfäden überziehen und sofort wieder gefrieren.
3. Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf Teller legen, mit Sirup beträufeln. Parfait-Würfel daraufgeben, garnieren.