

ROSMARIN-PARFAIT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Gefrieren: ca. 6 Stunden
Trocknen lassen: ca. 3 Stunden

Für 6 Personen

6 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt
2 Eiweiss
1 Prise Salz
5 EL Zucker
2 Eigelb
1 TL fein gehackter Rosmarin
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Meringue, ca. 15 g, zerkrümelt
2 dl Rahm, steif geschlagen



Garnitur:

6 Rosmarinzwieglein
wenig Eiweiss, verquirlt
wenig Zucker

ZUBEREITUNG

1 Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb nur kurz darunterrühren. Rosmarin, Zitronenschale und -saft,

Meringue und Rahm sorgfältig darunterziehen. Masse in die Förmchen verteilen. Zugedeckt 6-8 Stunden gefrieren.

2 Garnitur: Rosmarin mit wenig Eiweiss bestreichen, mit Zucker bestreuen und auf Backpapier 3-4 Stunden trocknen lassen.

3 Parfaits 15-30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen und antauen lassen. Garnieren und halbgefroren servieren.

Das Parfait (ohne Garnitur) lässt sich 1 Woche im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

