

## VANILLE-SAFRAN-PARFAIT MIT ERDBEEREN



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Gefrieren: ca. 4 Stunden*

*Für 4 Personen*

4 Gläser von je 2,5 dl Inhalt

#### **Parfait:**

2 Eiweiss

1 Prise Salz

½ Briefchen Safran

5 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

2 Eigelb

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

12-16 kleine Erdbeeren, gerüstet, geviertelt

Puderzucker zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Parfait: Eiweiss mit Salz und Safran steif schlagen. Zucker und Vanillezucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb, Zitronenschale und -saft nur kurz darunterrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Masse in die Gläser füllen. Zugedeckt im Tiefkühler 4 Stunden oder über Nacht gefrieren.

**2** Kurz vor dem Servieren Parfaits mit Erdbeeren garnieren, mit Puderzucker bestreuen.