

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.