

Verveine-Parfait mit Ofenpflaumen

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten
Kühl stellen: über Nacht
Tiefkühlen: ca. 6 Stunden

Für 4 Personen

Terrinen- oder Cakeform von 25 cm Länge,
mit Klarsichtfolie ausgelegt
Ofenfeste Form

Verveine-Parfait:
3 dl Vollrahm
2-3 Zitronenverveine-Zweige
2 Eiweiss
1 EL Zucker
2 Eigelb
4 EL Zucker

Ofenpflaumen:
600 g Pflaumen, halbiert, entsteint
1-2 EL Rohrzucker

Verveine zum Garnieren



Zubereitung

1. Parfait: Rahm und Verveine aufkochen, zudecken, auskühlen lassen. Im Kühlschrank über Nacht vollständig durchkühlen lassen. Verveine entfernen.
2. Eiweisse steif schlagen. Zucker beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Rahm steif schlagen. Eigelbe und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eischnee und Rahm zur Eigelbmasse geben, sorgfältig darunter ziehen. Masse sofort in die vorbereitete Form geben und 4-6 Stunden tiefkühlen. Vor dem Schneiden leicht antauen lassen.
3. Ofenpflaumen: Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auf die ofenfeste Platte legen, mit Zucker bestreuen. Im oberen Teil des auf 250°C vorgeheizten Ofens unter dem Ofengrill 10-15 Minuten backen.
4. Parfait in Stücke schneiden, mit den Ofenpflaumen anrichten, garnieren.

Pflaumen durch Zwetschgen oder anderes Steinobst ersetzen.
Frische Verveine gibt es im Gartencenter und auf dem Markt.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 419 Kalorien, 6g Eiweiss, 33g Kohlenhydrate, 30g Fett.