Rezept

Beeren-Joghurt-Parfait mit Vanillesabayon

Ein Rezept von Beeren-Joghurt-Parfait mit Vanillesabayon, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Rote Johannisbeeren
2 EL	Himbeersirup
3	Eigelbe (Größe M)
150 g	Sahnejoghurt
3	Eigelbe (Größe M)
2 EL	Vanillesirup (Fertigprodukt, Getränkeregal)
	frische Beeren und Melisseblättchen
200 g	Himbeeren
150 g	Zucker
150 g	Puderzucker
200 g	Sahne
40 g	Zucker
100 ml	Weißwein
	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform oder Terrinenform (ca. 750 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für das Parfait die Form mit Frischhaltefolie auslegen und kühl stellen. Johannisbeeren und Himbeeren verlesen, kurz abbrausen. Die Beeren mit 2 EL Wasser, Himbeersirup und Zucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen, wieder zurück in den Topf geben, offen 3 Min. bei milder Hitze sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

2. Eigelbe mit Puderzucker über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, ins eiskalte Wasserbad stellen und kalt rühren. Sahnejoghurt unter die Eigelbcreme rühren. Sahne nicht zu steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Ein Drittel von dem Beerensirup in die vorbereitete Form gießen. Übrigen Sirup locker unter die Parfaitmasse ziehen und in die Form füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden frieren lassen.

4. Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen und noch 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Sabayon zubereiten. Eigelbe mit Zucker, Vanillesirup und Weißwein in einen Schlagkessel geben und gut verrühren. Danach über dem heißen Wasserbad unter Rühren cremig aufschlagen. Parfait in Scheiben schneiden, mit der Sabayon auf Tellern anrichten und mit frischen Beeren und Melisseblättchen dekorieren.