

## Rezept

# Beerenparfait

Ein Rezept von Beerenparfait, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Himbeeren	<b>200 g</b> Erdbeeren
<b>2 EL</b> Himbeergelee	<b>3</b> frische Eigelb
<b>75 g</b> Puderzucker	<b>200 g</b> Dickmilch
<b>250 g</b> Sahne	<b>50 g</b> Gebäckröllchen (oder Eiswaffeln)

einige Himbeeren für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Rehrücken- oder Terrinenform (ca. 750 ml Inhalt; 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Die Form mit Folie auslegen und kalt stellen. Himbeeren verlesen. Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und klein würfeln. Die Hälfte der Beeren beiseitestellen. Himbeergelee erwärmen. Übrige Beeren darin unter Rühren aufkochen lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Eigelbe mit Puderzucker über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Dann ins kalte Wasserbad stellen, dabei ab und zu umrühren. Die Dickmilch mit Beerenpüree verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Beerendickmilch unter die Eigelbcreme rühren. Die Sahne locker unterziehen. Übrige Beeren unterheben.
3. Die Beerencreme in die gekühlte Form geben und 15 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Die Gebäckröllchen als Boden darauflegen. Die Masse mindestens 12 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Mit Himbeeren verzieren.