

## Rezept

# Erdbeerparfait mit Baiserbröseln

Ein Rezept von Erdbeerparfait mit Baiserbröseln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Erdbeeren (frisch oder TK-Beeren)	<b>1 EL</b> frisch gepresster Limettensaft
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>100 g</b> Zucker
<b>4</b> frische Eigelb (M)	<b>2 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)
<b>500 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Baisertropfen
Öl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Form (ca. 1 l Inhalt), 10-12 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen, große Beeren in Stücke schneiden. Erdbeeren mit Limettensaft und Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und auffangen. 100 g Erdbeerpüree abwiegen und beiseitestellen.
2. Den Zucker mit den Eigelben und dem Likör (oder 2 EL Wasser) in eine Metallschüssel geben und gut mit dem Schneebesen verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen und so lange mit dem Schneebesen (oder noch besser mit den Schneebesen des Handrührgeräts) rühren und heiß werden lassen, bis die Masse dicklich-cremig wird. Dabei unbedingt darauf achten, dass die Masse zwar heiß wird, aber nicht kocht, sonst gerinnen die Eigelbe. Anschließend die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen (dafür eine Schüssel oder das Küchenwaschbecken mit kaltem Wasser und möglichst einigen Eiswürfeln füllen) und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät so lange rühren, bis die Creme fast kalt ist.
3. Das übrige Erdbeerpüree mit einem Teigspatel unter die Eiercreme rühren. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Gut zwei Drittel der Sahne unter die Erdbeercreme mischen und die Creme zugedeckt kühl stellen. Die Baisers grob zerbröckeln, unter die restliche geschlagene Sahne mischen und ebenfalls kühl stellen.
4. Eine Kastenform (Metall- oder Plexiform) mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auslegen (bei einer Flexiform nicht notwendig). Das beiseitegestellte Erdbeerpüree einfüllen und ca. 20 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Dann darauf die Hälfte der Erdbeermasse geben und ebenfalls 20 Min. im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Darauf die Baisersahne und darüber zuletzt die restliche Erdbeermasse verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Tiefkühlfach mindestens 6 Std. durchfrieren lassen.
5. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen. Dann das Parfait aus der Form stürzen, die Folie abziehen und das Parfait in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Erdbeeren auf Desserttellern anrichten.