Erdbeerparfait in Ringform

Das perfekte Rezept für einen heißen Sommertag: Erdbeerparfait in Ringform, auf dem Bild sehr schön dekoriert mit frischen Erdbeeren und Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

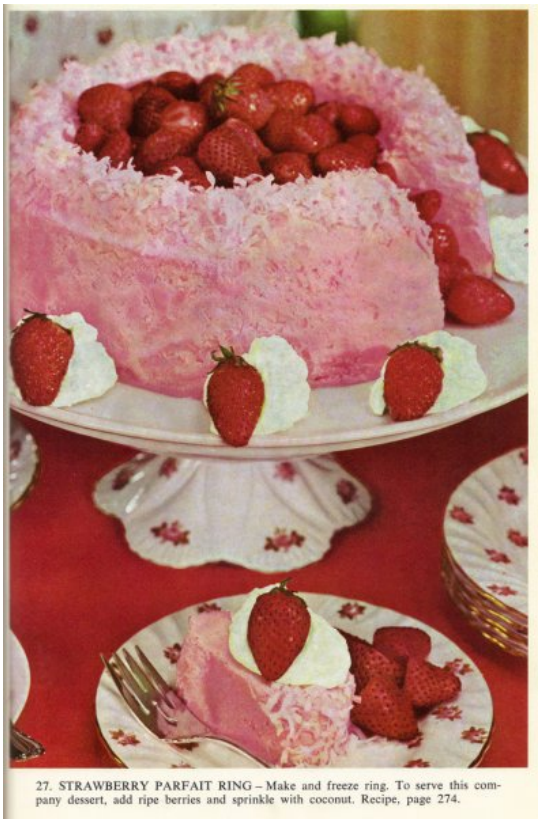


Foto: Thoth God of Knowledge

Zutaten

250 g	Zucker
80 ml	Wasser (kochendes)
1 Packung	Lebensmittelfarbe (rote)
1 Stk.	Eiweiß
1 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Salz
500 g	Schlagobers
1 kg	Erdbeeren
2 EL	Kokosnussraspeln
250 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das Erdbeerparfait in Ringform zuerst Wasser und Zucker in einen Topf geben und bei niedriger Hitze zum Kochen bringen. Ständig rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und die Masse sirupartig einkocht. Etwas rote Lebensmittelfarbe unterrühren, vom Herd nehmen.

2. Das Ei trennen. Eiklar sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Zuckermasse heben, einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend Salz und Vanilleextrakt unterziehen. Das Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unter die Parfaitmasse heben. Die Masse in die Form füllen und in das Gefrierfach stellen.

3. Vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Das Parfait auf eine Platte stürzen und die Mitte mit den Erdbeeren füllen. Die Kokosflocken auf das Parfait streuen. Das Schlagobers steif schlagen und mit einer Spritztüte um das Parfait garnieren.

Tipp

Das Erdbeerparfait in Ringform nach Belieben zusätzlich mit gehackten Pistazien oder weißen Schokosplittern verzieren.