Erdbeerparfait

Mit diesem Rezept kann man die Erdbeersaison in vollen Zügen genießen: wunderbares Erdbeerparfait mit Schokokaspeln und Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h

Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
250 ml	Schlagobers
260 g	Erdbeeren
2 Handvoll	Schokoraspeln
4 Stk.	Minze (zum Verzieren)

Zubereitung

1. In unterschiedlichen Variationen erfreut sich das Parfait einer hohen Beliebtheit, so auch das **Erdbeerparfait**. Die Erdbeeren unter fließendem Wasser gründlich waschen und im Anschluss das Grün und die Stiele entfernen. Die Hälfte der Früchte in einen Standmixer geben und zu Erdbeerpüree vermixen.

2. Eine Schüssel in einem Topf mit heißem Wasser positionieren. Eidotter darin aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Wenn die Masse hellgelb erscheint, aus dem Wasserbad nehmen und in Eiswasser abkühlen.

3. Schlagobers steif aufschlagen und zum Erdbeerpüree geben. Dotter-Zucker unterheben und verrühren. Im Anschluss Schokoraspeln einrühren. Das Gemisch in eine Form füllen und fest verschließen und für 5 Stunden in den Froster geben.

Tipp

Vor dem Servieren die Form in heißes Wasser tauchen und das Erdbeerparfait in feine Scheiben

schneiden oder vorab in kleine Förmchen abfüllen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.