Karamell-Parfait

Dieses Rezept für Karamell-Parfait hat seinen Ursprung in Frankreich. Wird brauner Zucker intensiv erhitzt, entsteht goldgelbes Karamel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,5 h

Zutaten

1 EL	Öl (für die Form)
380 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
2 Flaschen	Karamellsauce
450 g	Erdbeeren
2 Packungen	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Eingangs für das Karamell-Parfait eine Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen oder großzügig mit Öl bestreichen.

2. Vanillezucker zum Schlagobers in ein hohes Gefäß geben und mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen. ? der Karamelsauce in eine zweite Schüssel geben und Schritt für Schritt den steif geschlagenen Obers unterheben.

3. Ein Drittel des Parfaits in die Rehrückenform streichen. Die Hälfte der verbleibenden Karamelsauce auf die Parfaitmasse geben und das zweite Drittel Parfait hinzufügen. Den Rest der Karamelsauce hinzufügen, glatt streichen und mit dem restlichen Parfait abschließen. Die Form zudecken und eine Nacht in dem Tiefkühler platzieren.

4. Am nächsten Tag Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Anschließend die Früchte halbieren und mit dem Vanillezucker und dem Saft einer Zitrone in einer Schale vermengen.

5. Parfait aus dem Tiefkühler nehmen leicht antauen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Glasteller mit den marinierten Erdbeeren servieren.

Tipp

Zu diesem schmackhaften Karamel-Parfait wahlweise Himbeeren oder Heidelbeeren marinieren.