

# ERDBEERPARFAIT MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN



**XXX**Lecker

## ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Gellierzucker (2:1)
- ½ Zitrone
- 170 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 2 Eier
- 500 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 70 g Walnuskerne
- 70 g Cashewkerne

## NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 267 kcal
- 4 g Eiweiß
- 18 g Fett
- 23 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 40 Minuten**  
(min. 6 Std. Gefrierzeit)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren und mit Gellierzucker und Saft von einer halben Zitrone in einem Topf zum Kochen bringen. Erdbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren und die Sauce abkühlen lassen.
2. Für das Parfait 300 ml der Erdbeersauce abmessen, restliche Sauce zum Garnieren beiseite stellen.
3. 130 g Zucker, Eigelb und Eier in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse andickt. Schüssel in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.
4. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und ein fünftel davon unter die Eimasse rühren. Dann die restliche Sahne vorsichtig unterheben, dazu eignet sich eine Schaumkelle hervorragend.
5. Eine Terrinen- oder Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Parfaitmasse einfüllen. Nun die abgemessene Menge Erdbeersauce hineingießen und mit einem Spatel oder einem Löffel, in kreisenden Bewegungen einrühren, die Erdbeersauce sollte sich von der Parfaitmasse dabei noch farblich abheben. Die Form mit dem Parfait abdecken und für mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
6. Für die Nüsse Walnuss- und Cashewkerne grob hacken und eine Pfanne, ohne Zugabe von Fett, erhitzen. Die gehackten Nüsse in die Pfanne geben, 40 g Zucker zugeben und unter ständigem Schwenken/Rühren karamellisieren.
7. Das gefrorene Parfait aus der Form stürzen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben eine oder zwei Scheiben auf einem Teller anrichten und mit 2 EL Erdbeersauce und einem EL Nüssen garnieren und servieren.



## REISER RÄT

Für die Fruchtsauce können Sie auch andere Früchte verwenden. Bei Himbeeren ist es empfehlenswert die pürierten Himbeeren durch ein Sieb zu streichen.

