

Waldbeeren-Halbgefrorenes aus dem Naturpark Thal

Dessert (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Gefrierzeit: mind. 4 Stunden

Zutaten (10 Portionen)

Fruchtmark

- 200g Waldbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
- 1 EL Zucker
- ½ EL Wasser

Parfait

- 4 Eier oder 200g pasteurisiertes Vollei
- 200g Zucker
- 750ml Vollrahm

Garnitur

- Schlagrahm
- Beeren
- Minze
- Zitronenmelisse

Zubereitung

- Beeren, Zucker und Wasser aufkochen.
- Pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.
- Rahm steif schlagen und im Kühlschrank kaltstellen.
- Für das Parfait eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.
- Eier und Zucker in einer grossen Schüssel im Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Mit dem Mixer weiter schlagen bis die Masse kalt ist. Zuerst den steif geschlagenen Rahm, dann das Fruchtmark vorsichtig mit dem Teigschaber unterziehen.
- Die Masse in die Cakeform abfüllen und über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.
- Parfait zum Anrichten aus der Folie nehmen, nach Belieben in Stücke schneiden, garnieren und servieren.

Autor

Landgasthof Ochsen
Hauptstrasse 10
4717 Mümliswil
www.landgasthofochsen.ch
www.naturparkthal.ch/gastro-partner