



Heidelbeer-Parfait

6 Portionen

300 gr. TK-Heidelbeeren

3 Eigelb

80 gr. Zucker

auftauen und pürieren.

in einer Schüssel im
simmernden Wasserbad
schaumig schlagen, bis sich
das Volumen verdoppelt hat
und die Masse cremig wird.

Pürierte Heidelbeeren mit

100 gr. Sauerrahm

Zesten von 1 Limone

verrühren und unter die
Eigelbmasse mischen.

100 gr. Schlagsahne

steif schlagen und vorsichtig
unterheben, nicht vollständig
verrühren, es dürfen ruhig
noch weiße Stellen zu sehen
sein.

Die Masse in 6 Förmchen à
125 ml füllen und ca. 2-3
Stunden (kühlschrank-
abhängig, ausprobieren!) ins
Gefrierfach stellen.

Für die Soße

300 gr. TK-Heidelbeeren

20 gr. Zucker

3 EL Portwein

in einem Topf erhitzen, mit

ablöschen.

Parfait auf Teller stürzen und
mit den Heidelbeeren
garnieren.