

Himbeer – Mohn – Parfait

Zutaten:

Für 8 Portionen

2 Eier, 60 g Zucker, 3 cl Weißwein, 1 cl Himbeergeist, 250 ml Schlagobers, 3 EL Mohn, 100 g Himbeeren,
Himbeeren für Soße und zum Garnieren

Zubereitung:

Eier mit Zucker, Weißwein und Himbeergeist über Dampf dickschaumig schlagen.

Dann vom Herd nehmen und kalt weiter schlagen.

Obers steif schlagen und zusammen mit Mohn und Himbeeren unter die Masse rühren. Das Parfait in Muffins Formen füllen und mindestens 4 Std. tiefkühlen.

Vor dem Servieren ½ Std. vorher aus der Tiefkühlung nehmen.

Mit frischen Früchten, Himbeersoße und evtl. Minze garnieren.

Tipp: Schmeckt auch mit anderen Früchten (Erdbeeren, Heidelbeeren, ...) sehr gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!