

Preiselbeer - Parfait bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Preiselbeeren, tiefgefroren, 6 Esslöffel Ahornsirup, 400 gr BRUNCH legere mit Joghurt, 250 ml Cremefine zum Schlagen.

Die Vorbereitungen:

Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Zubereitung:

Preiselbeeren, Ahornsirup und Brunch legere mit dem Pürierstab pürieren.

Cremefine mit dem Mixer steif schlagen und unter die Brunch - Preiselbeer - Masse heben.

Die Parfaitmasse in die vorbereitete Kastenform geben und für ca. 12 Stunden gefrieren lassen.

WICHTIG: In den ersten Stunden des Gefrierens ab und zu vorsichtig umrühren.

Vor dem Servieren ca. 5 Minuten antauen, stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen.

In daumendicke Scheiben schneiden und auf einem Teller servieren.