

Exotisches - Fruchtparfait

Kategorien: Dessert, Küche, Eis, Parfait

Zutaten für: 4 Portionen

PAPAYA-TAMARILLO-PARFAIT

180	Gramm	Papayafruchtfleisch
1		Tamarillo; ausgeschabtes Fruchtfleisch durchs Sieb Passiert, Kerne wegwerfen
180	Gramm	Sauermilch
3	Essl.	Zucker

LITSCHI-PARFAIT

180	Gramm	Litschi-Fruchtfleisch Frisch oder aus der Dose
180	Gramm	Sauermilch
3	Essl.	Zucker

AUSSERDEM

1		Frisches Eiweiss
1	Essl.	Zucker
180	ml	Schlagrahm

Anleitung:

Glaeser von ca. 2.5 dl Inhalt

Die Zutaten der beiden Fruchtparfaits getrennt sehr fein puerieren. Das Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis sich Spitzen bilden, und je eine Haelfte auf die beiden Parfaits verteilen. Den Rahm steif schlagen und je eine Haelfte auf die Parfaits geben. Eiweiss und Rahm vorsichtig unterheben und die rote und die weisse Masse abwechslungsweise in die Glaeser schichten.

Die Glaeser mit Klarsichtfolie bedecken und im Tiefkuehler mindestens vier Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Servieren fuenfzehn Minuten in den Kuehlschrank stellen. So entwickelt das Parfait seinen vollen Geschmack und seine luftige, zart schmelzende Konsistenz.

Tipp: Fuer ganz exakte farbliche Trennung die Glaeser nach dem Einfuellen jeder Schicht kurz in den Tiefkuehler stellen. Die Parfaitmasse so lange im Kuehlschrank zwischenlagern.