

Sherry - Eisdessert mit Beeren

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 4 Portionen

2		Ei(er), davon das Eiweiß
80	Gramm	Zucker
250	ml	Sahne
2	Essl.	Crème double
4	Essl.	Sherry, halbtrocken
50	Gramm	Mandeln, gemahlene
250	Gramm	Beeren (Stachelbeeren)
250	Gramm	Erdbeeren
4	Essl.	Sirup (Himbeersirup)
1	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Pistazien, gehackt
		Zum Verzieren:
		Erdbeeren
		Waffelröllchen

Anleitung:

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander mit Crème double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und mind. 4 Std. ins Gefrierfach stellen. Beeren putzen, Himbeersirup erhitzen, Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillezucker mischen und auskühlen lassen. Eisdessert auf Teller stürzen, mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten