Joghurt Parfait mit Blaubeeren

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Zwei, sich geschmacklich wunderbar ergänzende Säuren.

Zutaten

- Für das Parfait:
- Saft von 1 Zitrone
- Abrieb v. 1/2 Zitrone
- 450 g Naturyoghurt
- 200 g Zucker
- Mark von 1 Vanillestange.
- 320 g geschlagene Sahne
- 6 Eigelbe
- Für das Blaubeerkompott:
- 400 g Blaubeeren
- 4 cl Kroatzbeere Zucker
- 1 El Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanillestange auf einem Wasserbad heiß aufschlagen. Die Eigelbe müssen gut ausgegart sein und das Volumen der Masse sich verdoppelt haben.

Schritt3

Den Zitronensaft, Zitronenabrieb und Joghurt dazu geben, alles etwas abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt4

Die Masse in Pastetenformen oder ersatzweise Kuchenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind, abfüllen.

Schritt5

Geht auch in Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen.

Schritt6

Alles wenigstens 5-6 Stunden ins Eisfach stellen; besser das Parfait am Tag vorher zu setzen.

Schritt7

Das Blaubeerkompott:

Schritt8

Blaubeeren waschen, auf Küchenkrepp trocknen.

Schritt9

Etwas Zucker, zu einem hellen, blonden Karamell brennen und mit dem Zitronensaft 2 El Wasser und dem Kroatzbeerenlikör ablöschen. Etwas reduzieren lassen und die Blaubeeren dazu geben.

Schritt10

1 - 2 min. köcheln lassen und mit etwas angerührtem Mondamin binden; anschließend gut durchkühlen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Parfait stürzen.

Schritt13

Das geht mittels der Folie bei den Pastetenformen recht leicht.

Schritt14

(Die Portionsförmchen oder Kaffeetassen ganz kurz in heißes Wasser stellen)

Schritt15

Das Parfait in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf den kalten Tellern und dem kalten Blaubeerkompott anrichten.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, parfait, saisonal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-parfait-mit-blaubeeren/