

# 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 Küchentuch 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/>