



Parfait von frischen Blaubeeren, auf saurer Sahne - Vanille - Schmand

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Zwei interessante Säuren, die wunderbar geschmacklich miteinander korrespondieren.

Zutaten

- Für das Parfait:
- 1/2 l steif geschlagene Sahne
- 5 Eigelbe
- 125 g Zucker
- Für die Blaubeeren:
- 500g vollreife Blaubeeren
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 cl Kroatzbeere
- Für den Vanille - Schmand:
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 3 El geschlagene Sahne
- 1/4 l Schmand, saure Sahne oder Crème fraiche
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Zunächst die Blaubeeren waschen und mit dem Küchenmixer oder mit dem Zauberstab pürieren. Ev.

durch ein Haarsieb streichen, die Kroatzbeere hinzufügen

Schritt4

Die Eigelbe und Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, gut ausgaren lassen.

Schritt5

Nach dem Abkühlen, das Blaubeerpüree dazu geben. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform abfüllen.

Schritt7

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden)

Schritt8

Portionsweise geht es auch in Förmchen oder Tassen.

Schritt9

Wenigstens 5 - 6 Stunden frieren, am besten am Tag vorher erledigen.

Schritt10

Der Vanille Schmand:

Schritt11

Den Schmand mit dem Vanillemark, dem Zitronenabrieb und Zucker nach Geschmack verrühren, etwas geschlagene Sahne unterheben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Einen schönen und dekorativen Teller mit dem Vanille - Schmand „auspiegeln“.

Schritt14

Die Förmchen oder Tassen kurz in heißes Wasser halten, stürzen und in die Mitte setzen.

Schritt15

Einige, besonders schöne Blaubeeren rund herum verteilen und mit einem Zitronenmelisse - Blättchen garnieren.

Schritt16

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass Parfaits nicht zu kalt serviert werden.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** blaubeeren, fruchtig, parfait, saisonal, softig, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-frischen-blaubeeren-auf-saurer-sahne-vanille-schmand/>