

Erdbeer Pfirsich Parfait



Einkaufsliste:

- 600 Erdbeeren
- 50g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 200ml +20ml Buttermilch
- 500ml Sahne
- 200g Zucker
- 1EL Vanillezucker
- 5 Pfirsiche
- 50g Vollkornbutterkekse
- 80g Nüsse, gehackt
- 1EL Zucker
- 1TL Butter

So wird's gemacht:

Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Kastenform leicht mit Butter einstreichen. 200ml des Erdbeer Pürees in die Form gießen und gleichmäßig verteilen, einfrieren. Den Rest kalt stellen.

50g Zucker in einer Ofenform verteilen und halbierte Pfirsichteile mit der Schnittseite nach unten in die Form legen und bei 180°C Umluft 15 Minuten backen. Kalt stellen.

Buttermilch und 150g Zucker sowie Vanillezucker zum Kochen bringen, 20ml Buttermilch und Eigelbe verquirlen und unter ständigem Rühren in die heiße Masse gießen, weiter mit dem Schneebesen rühren bis die Masse leicht eindickt und schaumig ist. Kalte Sahne unterrühren und abgedeckt kalt stellen. Masse halbieren. Eine Hälfte unter die Erdbeermasse rühren und in einer Schüssel in den TK stellen (oder in der Eismaschine zu Eis verarbeiten), alle 30 Minuten 6 x bis die Masse Softeis-Konsistenz hat, rühren. Pfirsiche mit der restlichen Masse pürieren und so wie die Erdbeermasse entweder nach der Erdbeermasse in die Eismaschine geben oder alle 30 Minuten 6 x bis die Masse Softeis-Konsistenz hat, rühren.

Sobald die Erdbeermasse Softeis Konsistenz hat, diese in die Kastenform geben und verstreichen, kalt stellen. Kekse auf die Erdbeermasse bröseln und zum Schluss die Pfirsichmasse darauf geben. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag 30 Minuten antauen lassen und dann stürzen. Nüsse mit der Butter und dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und auf das Parfait geben. In Scheiben geschnitten mit Erdbeeren o.ä. servieren.