



**PARFAIT IM
HASELNUSSMANTEL MIT
Milch-
Schnitte®**

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min

Kühlung:

ca. 4 Std

ZUTATEN

für 5 Portionen

2 Stück Milch-Schnitte®

- 150 g Sahne (30 % Fett)
- 2 Eier (Größe M)
- 20 g Zucker
- 2 TL Heidelbeerkonfitüre
- 4 EL Heidelbeeren
- 50 g Haselnusskrokant

Utensilien: Hohes Gefäß, Schüsseln, Herd, Topf, Handrührgerät (Schneebeesen), Schneidebrett, Messer, Kastenform (16 x 8 x 5 cm), Frischhaltefolie, Gefrierschrank

ZUBEREITUNG

1

Für das Parfait Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit den Schneebeesen des Handrührgerätes steif schlagen. Anschließend Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebeesen des Handrührgerätes über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Milch-Schnitte® in Würfel schneiden und mit der Sahne unter die Eimasse heben.

2

Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und Parfait-Masse hineingeben. Anschließend ca. 4 Stunden einfrieren

3

In der Zwischenzeit Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Konfitüre in einer Schüssel glatrühren und Heidelbeeren darin marinieren.

4

Parfait aus der Form stürzen und Frischhaltefolie abziehen. Anschließend Parfait in Krokant wälzen und mit marinierten Heidelbeeren verzieren.

Tipp: Kastenform mit etwas kalter Margarine einstreichen, dann rutscht die Frischhaltefolie nicht.

Portionen:	5
Pro Portion:	85 g
Pro Portion:	235 kcal