



# 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/>