SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rote Grütze-Parfait – ein halbgefrorenes Sommerdessert mit Wow-Effekt

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Rote Grütze-Parfait

300 ml Sahne

3 Stück(e) Eigelb

80 g Zucker

20 g Vanillezucker

200 g Rote Grütze

2 Esslöffel Optional: Cassis-Johannisbeer-Liqueur

Schritt für Schritt zum Genuss:

1.

- Sahne steif schlagen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

- Eigelb, Zucker und Vanille in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Masse soll dicklich werden, ähnlich einer Zabaione. Anschließend vom Wasserbad nehmen und kalt rühren.

- Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben – nicht rühren, sondern unterziehen, damit alles schön luftig bleibt.

- Eine Kastenform oder kleine Silikonförmchen mit Frischhaltefolie auskleiden. Nun abwechselnd Parfaitmasse und Rote Grütze einfüllen. Wer mag, kann mit einem Löffel eine leichte Marmorierung ziehen – so entsteht das hübsche „Fruchtherz“.

- Mindestens 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

- Zum Servieren etwa 10 Minuten antauen lassen, aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Besonders hübsch mit frischer Roter Grütze, Beeren und Minze anrichten.

2.

Tipp:

Rote Grütze lässt sich übrigens super einfrieren – z. B. in Eiswürfelformen. Perfekt für Bowlen, Drinks oder als Mini-

Sorbet-Häppchen für heiße Tage!