

Parfait von karamellisierten Kiwis.

Zutaten für 6 Personen:

6 Stk Vollreife Kiwis
300 ml Schlagsahne
4 Stk Eigelb
1 Stk Vanilleschote
200 g Zucker
1 TL. Limettenabrieb
2 TL. Puderzucker

Zubereitung:

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden mit dem Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und in einem Mixer pürieren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken heraus kratzen.

Eigelb, Zucker, Limettenabrieb und das Vanillemark in einer Metallschüssel vermischen. Diese Masse über einem Topf mit heißem Wasser cremig aufschlagen. Danach unter gelegentlichem Rühren die Masse abkühlen.

Die Sahne mit etwas Zucker fest schlagen. Nun die pürierten Kiwis unter die Eigelbmasse ziehen, die geschlagene Sahne zugeben und alles vorsichtig unterheben.

Die fertige Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform geben und für vier bis fünf Stunden ins Tiefkühlfach geben.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H