

BROMBEER-PARFAIT

10 Portionen

Zutaten:

625	gr	Brombeeren (TK)
100	gr	Puderzucker
750	gr	Joghurt pur
5	Stck	Eigelb
250	gr	Zucker
250	ml	Wasser
250	ml	Sahne

Zubereitung:

Eigelb mit $\frac{1}{2}$ des Zuckers über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anderen Zucker mit 0,25 l Wasser aufkochen. Währenddessen die Beeren pürieren mit dem Joghurt und dem Puderzucker mischen. Sahne steif schlagen. Läuterzucker unter den Eischäum schlagen. Alle Massen untereinander mischen und in Förmchen geben. Ca. 3 Stunden gefrieren.

Guten Appetit!