

Erdbeer-Holunderblüten-Parfait mit Meringue

Zutaten:

500 g Erdbeeren, gewaschen und halbiert
2 EL Muscovado-Zucker (oder auch ganz gewöhnlicher Zucker)
3 Eigelb
2 -3 EL Zucker
Vanille-Mark
30 ml Holunderblüten-Sirup
3 ½ dl Rahm, steif geschlagen
3 oder 4 Meringue, in grobe Stücke zerdrückt

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Muscovado-Zucker fein pürieren. Allenfalls durch ein feines Sieb streichen und danach kühl stellen.

Die Eigelb mit dem Zucker, dem Holunderblüten-Sirup und etwas Vanillemark mit dem Handmixer über dem Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Diese Creme dann über einem eiskalten Wasserbad so lange weiter aufschlagen, bis sie ganz ausgekühlt ist.

Die Hälfte des Erdbeer-Pürees mit der Eier-Zucker-Creme mischen und anschliessend den steif geschlagenen Rahm unterheben.

Eine Keks-Form mit Klarsichtfolie oder mit Backtrenn-Paper auslegen. Die Parfait-Masse abwechslungsweise mit dem restlichen Erdbeer-Püree in die Keks-Form schichten. Nach Belieben Meringue-Stücklein daruntermischen.

Mit einer Schicht Parfait-Masse abschliessen und zu Dekoration noch etwas Erdbeer-Püree darüber träufeln. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 5-6 Stunden im Tiefkühler durchfrieren.
