

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Holunderblüten-Parfait mit marinierten Pfirsichscheiben



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

3 Eier
2 Eigelbe
100 ml Holunderblütensirup
200 g geschlagene Sahne
4 Pfirsiche
100 ml Pfirsichsaft
Frische Minze

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eier, Eigelbe und 70 ml Holundersirup in eine Schüssel geben, verrühren und auf einem passenden Topf mit leicht siedendem Wasser stellen. Eier und Sirup schaumig aufschlagen. Das Wasser darf nicht kochen.

Schritt 3

Inzwischen Pfirsiche halbieren, die Kerne entfernen. Hälften in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Pfirsichsaft und restlichem Holunderblütensirup marinieren und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Schritt 2

Schüssel vom Topf nehmen und auf Eis (z.B. Eiswürfel) mit einem Handrührgerät in zu dick-schaumiger Konsistenz aufschlagen. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse heben. Danach in eine mit Folie ausgelegte Form füllen diese abdecken und für mindestens 5

Schritt 4

Form kurz in heißes Wasser tauchen. Parfait stürzen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Marinierte Pfirsichscheiben auf dem Parfait verteilen und mit frischer Minze garnieren.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge