



# REZEPT von Daniela Baier

## Amarettini Beeren Parfait

### Zutaten für 10 - 12 Personen:

150 g TK-Beerenmischung  
100 g Amarettini  
1 Vanilleschote  
4 frische Eier  
400 g Schlagsahne  
200 g Zucker  
150 g Crème fraîche

### Zubereitung:

Beeren auftauen lassen. Eine Kastenform mit Folie auslegen oder eine saubere Eispackung verwenden. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Sahne in einer weiteren Schüssel ebenfalls aufschlagen und kühl stellen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, Vanillemark und 100 g Zucker ca. 5 Min. cremig rühren. Zuerst Crème fraîche, dann Amarettini, dann Sahne und zuletzt den Eischnee unterheben.

Beeren und 100 g Zucker mit einem Stabmixer pürieren. Die helle Parfaitmasse in die Form geben, anschließend die Beerenmasse in die Mitte der Form geben und die helle Masse darübergeben und glatt streichen. Das Parfait mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Verwende statt der Beerenmischung andere Beeren je nach Geschmack. Du magst eher eine strudelige Optik? Dann ziehe nach dem einfüllen in die Form wie beim Marmorkuchen eine Gabel durch das Parfait.