

Erdbeer - Kokos - Parfait

Zutaten:

750 g Erdbeeren
20 g Puderzucker
4 Eigelb
100 g Kokosraspel
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker
600 g Schlagsahne
8 EL Cognac

Zubereitung:

- Die geputzten Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
- Eine Hälfte der Erdbeeren mit 20 g Puderzucker pürieren.
- Eigelb, Cognac, Kokosraspel, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Mischung im heißen Wasserbad dickschaumig rühren.
- Ei-Kokosmasse abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Die Sahne unter die abgekühlte Ei-Kokosmasse heben.
- Restliche Erdbeeren ebenfalls unterheben.
- Eine längliche Form mit Klarsichtfolie auslegen.
- Parfait in die Form geben und glatt streichen.
- Etwa acht Stunden im Tiefkühlfach frieren lassen.
- Das erfrorene Parfait stürzen und in Scheiben schneiden.
- Scheiben auf Dessertteller geben und mit dem Erdbeerpüree umgießen.
- Mit Erdbeerstückchen garnieren.