



Fruchtiges Beeren- Mascarponeparfait



30 Min.



leicht



0 Portionen



glutenfrei



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Je 100 g Heidelbeeren und Brombeeren mit dem Gelierzucker mixen und in einem kleinen Topf aufkochen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und bis zum Gebrauch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schritt 2

Den Kristallzucker mit 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und 5 Minuten zu einem klaren Zuckersirup kochen.

Schritt 3

Dotter mit Vanillemark in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handmixers schaumig schlagen. Heißen Zuckersirup im dünnen Strahl unterrühren und weiter 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Den Mascarpone unterrühren.

Schritt 4

In einer separaten Schüssel das Obers steif schlagen und nach und nach luftig unter die Dottermasse heben. Etwa 1/3 der Masse unter die ausgekühlten Beeren mischen.

Schritt 5

Eine Kastenform (25 cm) in zwei Lagen mit Frischhaltefolie auslegen. Mit den beiden Parfaitmassen im Wechsel befüllen und mindestens 8 Stunden tiefkühlen. Übrige Beeren in der Zeit ebenfalls einfrieren.

Schritt 6

Parfait 10 Minuten vor dem Servieren aus der Form stürzen, mit tiefgekühlten Beeren garnieren. Bis zum Verzehr kurz bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Zutaten

- ♥ 200 g Heidelbeeren
- ♥ 200 g Brombeeren
- ♥ 50 g Gelierzucker 2:1
- ♥ 125 g Feinkristallzucker
- ♥ 50 ml Wasser
- ♥ 4 Dotter (M)
- ♥ 1 Stück Vanilleschote, daraus das Mark
- ♥ 250 g Mascarpone
- ♥ 250 ml Schlagobers



ADEG Kochtipp

Alternativ kann das Parfait auch portionsweise z. B. in Muffinförmchen eingefroren werden.