



PALÜ-PARFAIT MIT HIMBEEREN

für 4 Personen (4 Gläser oder Förmchen von je ca. 2,5 dl)
zubereiten: ca. 30 Minuten
gefrieren: ca. 6 Stunden

Parfait

**1 Beutel Palü Teemischung,
nur Beutelinhalt**
1 dl Wasser
50 g Zucker
3 Eigelbe
1 Prise Salz
**2,5 dl Vollrahm, steif
geschlagen**

Himbeeren

250 g Himbeeren
2 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
**Wenig Pfefferminze zum
Garnieren**

- 1 Parfait:** Teemischung mit Wasser und Zucker aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Tee zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, absieben. Flüssigkeit auf ca. 3 EL einkochen, Sirup in einer dünnwandigen Schüssel etwas abkühlen. Eigelbe und Salz in die Schüssel geben. Schüssel über das knapp siedende Wasserbad stellen. Mit dem Handmixer ca. 10 Min. zu einer dicken, schaumigen Masse rühren. Schüssel in eiskaltes Wasser stellen, die Parfait-Masse kalt schlagen. Schlagrahm darunterziehen. Masse in die vorbereiteten Gläser verteilen, mit Alufolie bedecken, ca. 6 Std. gefrieren.
- 2 Himbeeren,** Puderzucker und Zitronensaft mischen. Parfaits mit den Himbeeren anrichten, mit Pfefferminze garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

