



# 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](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

