

REZEPT HONIGPARFAIT

ZUTATEN (4 Portionen)

3 Eidotter
80 g Waldhonig
400 g Schlagobers
1 EL Zitronen-oder Orangensaft
Vanille
Kompottfrüchte nach Geschmack

ANLEITUNG

Eidotter und 60 g Honig über Wasserdampf kräftig aufschlagen. Obers steif schlagen und gemeinsam mit Zitronen- oder Orangensaft und Vanille unterheben. Die Parfaitmasse in Darioiformen füllen und 3 Stunden gefrieren lassen. Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kompottfrüchten (Zwetschken, Birnen, Cranberries,..) anrichten. Übrigen Honig in dünnen Bahnen über das Parfait ziehen.