biodelikat
unser tölzer biomarkt

Basilikum-Parfait mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Zutaten:
2 ganze (Bio)Eier
2 EL Honig
4 EL frisch geschnitte Basilikumblätter
250 ml geschlagene Sahne
500 g reife Erdbeeren
2 cl Maraschino oder Grand Manier

Zubereitung:
Die Eier mit dem Honig im Wasserbad warm schlagen, danach die Masse kalt rühren, bis sie schaumig. Basilikumblätter dazugeben und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben, in Förmchen abfüllen und ca. 3-4 Stunden tiefgefrieren. Die reifen Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, den Strunk entfernen und die Erdbeeren blättrig schneiden. Den Likör dazugeben und die Erdbeeren darin wenden. Danach die Erdbeeren auf Dessertteller, die Förmchen kurz in warmes Wasser stellen, das Parfait herausnehmen und auf die marinierten Erdbeeren setzen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!