

Erdbeerparfait

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 50ml Wajos Eierlikör (erhältlich im Wajos Store)
- 150 g Schlagsahne

Für das Topping

- 14 Erdbeeren – in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Pistazienkerne – gehackt
- 4 EL Wajos Erdbeer Aperitif (erhältlich im Wajos Store)
- Rapsöl
- dunkles Sesamöl
- 1 EL Sesamsaat

Zubereitung:

4 Stunden Ruhezeit

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker, mit den Schneebesen des Handrührgerätes, in einem hohen Rührbecher ca. 5 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Dabei den Eierlikör nach und nach zugießen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und nacheinander unter die Eigelbmasse heben. Die Parfaitmasse schließlich in 4 kleine Förmchen (ca. 150 ml Inhalt) füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Zum Servieren die dünnen Erdbeerscheiben dicht an dicht auf 4 Teller verteilen. Die Parfaitförmchen in heißes Wasser tauchen, den Rand mit einem kleinen Messer lösen und die Parfaits schließlich auf die Teller stürzen. Zum Schluss das Carpaccio und das Parfait mit Pistazien bestreuen, mit Erdbeer Aperitif beträufeln und Melisse verzieren.