



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

2 Blätter Gelatine  
150 g Früchte (nach Saison)  
3 Eiklar  
2 EL Zitronensaft  
250 g Vanillezucker

**Mein persönlicher Tipp**

Auf dieselbe Weise können Sie Beeren- und Fruchtparfais jeglicher Art zubereiten.



**Petra Eder**  
Seminarbäuerin im Bezirk Krems

## Fruchtparfait



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

- Die Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Früchte säubern und mit dem Mixstab fein mixen.
- Eiklar und Zucker mit dem Mixer einige Minuten lang zu Schnee schlagen.
- Zitronensaft erwärmen, die gut ausgepresste Gelatine darin schmelzen und unter das Fruchtpüree rühren. Dann die Fruchtmasse unter den Schnee mischen.
- Das Schlagobers mit Vanillezucker cremig schlagen und die Fruchtmasse vor dem Stocken unter das Schlagobers rühren. In eine gekühlte Terrinenform oder Gläser füllen und tiefkühlen.
- Vor dem Anrichten mit frischen Früchten garnieren.