

REZEPTIDEE

Erdbeer-Joghurt-Parfait mit LEICHT&CROSS-Boden



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

Für das Parfait

- 400 g Erdbeeren oder rote Beeren nach Wahl
- 250 ml griechischer Joghurt
- 250 ml Schlagsahne
- 120 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Für den Knusperboden:

- 100 g LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 10 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 70 g geschmolzene Butter

Für die Sauce:

- 250 g Erdbeeren oder rote Beeren nach Wahl
- 1 EL Zitronensaft

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Für das Parfait die Früchte abwaschen und zusammen mit dem Zitronensaft pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.
2. Joghurt mit dem Zucker mischen. Sahne steifschlagen und unter den Joghurt heben. Das Beerenpüree hinzugeben und alles vorsichtig miteinander vermischen.
3. Die LEICHT&CROSS-Scheiben sehr fein zerbröseln. Das geht mit einer Küchenmaschine oder auch in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz. Die Brösel mit den restlichen Zutaten für den Boden vermischen.
4. Die Parfaitmasse in kleine Förmchen füllen und kurz anfrieren lassen. Den LEICHT&CROSS-Boden darauf verteilen. Die Förmchen wieder in den Gefrierschrank stellen und über Nacht gefrieren lassen.
5. Kurz vor dem Anrichten die Fruchtsauce zubereiten: Die gewaschenen Beeren dafür mit dem Zitronensaft pürieren und mit Puderzucker abschmecken.
6. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen – so lassen sie sich besser lösen. Das Parfait auf einen Teller stürzen, mit der Fruchtsauce und nach Geschmack noch einigen frischen Beeren, Minze und Nüssen dekorieren.