

Verpoorten-Ananas-Parfait mit Erdbeermus

Zutaten

Zutaten (für 8 Portionen):

500 g Sahne

80 g Puderzucker

400 g frische Ananas

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Einige Spritzer Zitrone

250 g Erdbeeren

Minzblättchen zum Dekorieren



Zubereitung

Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und dann die erforderliche Menge in feine Streifen schneiden. Einige Ananasstücke für die Dekoration zurücklassen. Die Ananasstreifen in einer Pfanne dünsten, so dass der überschüssige Saft verdunstet. Dann mit 20 g Puderzucker bestäuben und mit einigen Spritzern Zitrone beträufeln. Alles gut verrühren, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Ananas bekommt hierdurch eine schöne satte, gelbe Farbe und verliert überschüssigen Saft. Es wird so verhindert, dass das Parfait verwässert.

Die Sahne mit 40 g Puderzucker steif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und dann die abgekühlten Ananasstreifen unterrühren. In eine ausreichend große Form geben, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 2 bis 3 Stunden in die Gefriertruhe stellen. Wie lange das Parfait dann letztendlich benötigt, um zu gefrieren ist abhängig von der Form und Größe des Behälters!

Für das Erdbeermus die Beeren waschen, putzen und pro Portion eine Erdbeere für die Dekoration zurücklassen. Die anderen Erdbeeren mit einem Mixstab und den restlichen 20 g Puderzucker pürieren.

Das gefrorene Parfait aus der Kühlung holen. Zum Anrichten (besonders gut geeignet sind z.B. die Longdrinkgläser von VERPOORTEN) das Parfait in Gläser füllen, mit dem Mus begießen und mit einer Erdbeere, einem Stück Ananas und einem Minzblättchen verzieren.

Leser-Tipp

Super lecker und erfrischend an heißen Sommertagen!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Ananas-Parfait mit Erdbeermus](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de