

Tee-Parfait mit Himbeersauce

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Assam-Tee oder 6 Teebeutel
3 Blatt weiße Gelatine
50 g Brauner Zucker
200 g Sahne
300 g frische oder TK-Himbeeren
2 EL Himbeergeist
50 g Puderzucker
einige Stiele frische Minze

Zubereitung:

Tee mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und zugedeckt 3 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine inzwischen in kaltem Wasser einweichen. Den Tee durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Mit heißem Wasser wieder bis auf 250 ml auffüllen. Den Zucker und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Danach den Tee abkühlen, aber nicht gelieren lassen.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Tee heben. In vier Förmchen (je 125 ml) füllen und in ca. 4 Std. gefrieren lassen. Die Himbeeren inzwischen auftauen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen. Den Himbeergeist und den Puderzucker nacheinander unterrühren.

Das Tee-Parfait zum Servieren aus den Förmchen lösen und mit der Himbeersauce anrichten. Mit der frischen Minze garnieren.

Tipp: Tauchen Sie Parfait-Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser, dann löst sich das Parfait leicht aus den Förmchen.

Pro Portion: ca. 219 kcal (920 KJ), 7 g Fett, 35 g Kohlehydrate, 2 g Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. (Gefrieren des Parfaits: ca. 4 Std.)