

Bananenparfait (für 6 Personen)

- 2 Eigelb
1 KL Vanilleextrakt
40 g Zucker mit dem Mixer 5 Minuten ganz hell schlagen
- 1,5 dl Rahm zu Schlagrahm schlagen, untermischen
- 150 g Banane (geschält gewogen)
1 EL Rum
2 EL Zitronensaft zusammen in einem hohen Gefäss mit dem Pürierstab pürieren, sofort unter die Ei-Rahm-Mischung ziehen
- 50 g Schokolade gehackt untermischen
in 6 vorgefrorene Förmli füllen, mindestens 2Std. gefrieren lassen
- 150 g Himbeeren gefroren
40 g Puderzucker auftauen lassen
zugeben, zusammen pürieren, durch ein Sieb streichen
- zum Parfait servieren
- man kann (wenn das Parfait ganz durchgefroren ist) die Förmli stürzen und die Himbeersauce darüber giessen
- man kann auch eine kleine Grube ausstechen und etwas Himbeersauce hinein giessen, den Rest der Himbeersauce auf den Tisch stellen