

Desserts:

Beerengratin mit Jogurt-Limetten-Parfait

Zubereitung Jogurt-Limetten-Parfait

- ▷ Das Ei, das Eigelb und den Zucker in eine erste Schüssel geben und über einem heissen, nicht kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen leicht schaumig schlagen.
- ▷ Vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse hell und luftig wird.
- ▷ In einer zweiten Schüssel den Jogurt, den Schlagrahm und das Beerenpüree mit dem Saft und der Zeste der Limette mischen und anschliessend vorsichtig unter die Eimasse ziehen.
- ▷ In 4 Kaffeetassen abfüllen und während mindestens 6 Stunden im Eisfach gefrieren lassen.

Zubereitung Beerengratin

- ▷ Die Eier, den Staubzucker, den Quark oder den Doppelrahm und die Limettenzeste in eine Schüssel geben und gut mischen.
- ▷ Jeweils 3 Löffelbiskuits in 4 Schalen legen und die Beeren darüber verteilen.
- ▷ Mit der Gratinmasse überziehen und die Teller auf 2 Gitterroste stellen.
- ▷ Während 10 Minuten bei 230 °C Heissluft gratinieren, bis die Masse eine goldbraune Farbe angenommen hat.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen.

Anrichten

- ▷ Die Schalen mit dem Beerengratin auf 4 flache Teller stellen. Die Jogurt-Limetten-Parfaits auf die Teller stürzen und sofort servieren.

Garstufen Beerengratin

mit Vorheizen – Auflage 1 und 3
10 Minuten 230 °C Heissluft

Zutaten Jogurt-Limetten-Parfait

1	Ei
1	Eigelb
55 g	Zucker
100 g	Jogurt nature
2,5 dl	Schlagrahm
100 g	Beerenpüree nach Wahl, z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren oder gemischt
1	Limette, nur Saft und Zeste

Zutaten Beerengratin

4	Eigelb
2 EL	Staubzucker
2 EL	Quark oder Doppelrahm
1	Limette, nur Zeste, fein gehackt
12	Löffelbiskuits
400 g	Beeren nach Wahl, z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, gewaschen