

A close-up photograph of a strawberry parfait. The parfait is a stack of three layers: a pink strawberry sponge cake base, a layer of white whipped cream, and a top layer of more pink strawberry sponge cake. A wooden honey dipper is shown pouring golden honey over the top layer. The background features fresh strawberries and a white plate. The entire image is framed by a red border.

# *Erdbeer- parfait*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

# Erdbeerparfait

500g Erdbeeren  
2 Stk Eier  
100g Blütenhonig  
2 EL Holunderblütensirup  
1.8 dl Halbrahm

Erdbeeren waschen, halbieren und fein pürieren.

2 Eigelbe, Blütenhonig und Holunderblütensirup in eine Chromstahlschüssel geben und in einem heissen Wasserbad

sehr schaumig aufschlagen bis die Masse leicht dick wird.

Pürierte Erdbeeren dazugeben.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Erdbeermasse heben.

In eine Cakeform ca.

25 cm Länge geben und mindestens 4 Std. tiefkühlen.

Form vor dem servieren kurz in heisses Wasser tauchen, dann Parfait stürzen und in scheiben schneiden und sofort servieren.

En Guetä

