



Mandelparfait mit Beeren

Zutaten:

2 Eigelb

40 g Zucker

2 EL Mandelmus weiß oder Haselnussmus

250 ml Sahne

1 Tropfen Bittermandelöl (nur bei Mandelmus)

200 g Beeren der Saison

Zubereitung:

Zucker und Eigelb schaumig rühren bis eine weiße Masse entsteht. Mandelmus im Glas glattrühren. Sahne steif schlagen und das Mandelmus unterrühren, Bittermandelöl untermischen und beide Cremen vorsichtig miteinander verrühren.

In kleine Förmchen geben und 4 Stunden durchfrieren lassen. Eine halbe Stunde vor dem Genuss in den Kühlschrank zum Auftauen stellen. Mit frischen Beeren servieren.