

## Erdbeer-Parfait mit Yogurette

🕒 25 Minuten ❄️ ca. 6 Stunden 🍴 4 Portionen

### Zutaten

200 g Erdbeeren  
100 ml Kondensmilch (10 % Fett)  
2 Stück Eier (Größe M)  
2 EL Zucker  
½ Vanilleschote  
3 Riegel Yogurette®  
2 EL Pistazien, gehackt



### Utensilien

hohes Gefäß, Pürierstab, Topf, Messer, Schneidebrett,  
Edelstahlschüssel, Schneebesens, Kastenform (16,5 x 8,5 cm)

### Zubereitung

- Für das Parfait die Erdbeeren (200 g) waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und halbieren. Mit der Kondensmilch (100 ml) werden die Erdbeeren in ein hohes Gefäß gefüllt und mit einem Pürierstab fein püriert.
- Die Vanilleschote muss der Länge nach halbiert und das Vanille-Mark herausgekratzt werden. Danach wird das Mark mit der Schote und der Erdbeermilch in einem Topf auf mittlerer Stufe kurz erhitzt. Anschließend kann die Schote entnommen und der Topf zur Seite gestellt werden.
- Die Eier (2 Stk.) müssen getrennt werden. Nun werden zuerst die zwei Eigelbe mit Zucker (2EL) schaumig geschlagen. Anschließend wird die Hälfte der warmen Erdbeermilch dazugegossen und über einem heißen Wasserbad cremig gerührt. Nach und nach kann auch die restliche Erdbeermilch untergerührt werden.
- Nun wird die Kastenform mit Klarsichtfolie ausgelegt, um das Parfait später leichter lösen zu können. Die Hälfte der eben zubereiteten Erdbeermilch wird eingefüllt und für ca. 45 Minuten im Gefrierfach gefroren. Dann werden die 3 Riegel Yogurette® mittig verteilt und die restliche Erdbeermilch hinzugegeben. Danach kommt die Form erneut für ca. 6 Stunden in das Gefrierfach.
- Nach Ablauf der Gefrierdauer (4 Stunden) wird das Parfait aus der Form gelöst und für ca. 15 Minuten ruhen gelassen. Nun kann das Parfait noch mit den gehackten Pistazien bestreut und anschließend serviert werden.
- **Tipp:** Alternativ zur Kastenform kann auch ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Muffinblech genutzt werden, so erhält man direkt einzelne Portionen.