

After Eight-Parfait auf Erdbeeren



Zutaten für 4-6 Personen:

400 ml Sahne
2 Aufgussbeutel Pfefferminztee
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker, bzw.
Vanilleschote
100 g After Eight
400 g Erdbeeren

Zubereitung:

Aus 100 ml Sahne, Pfefferminztee, Zucker, Vanillezucker, bzw. Mark einer Vanilleschote eine intensive Pfefferminzbrühe kochen und bis zum völligen Erkalten abkühlen lassen. Die restliche Sahne sehr steif schlagen. In die kalte Minzbrühe 8 Täfelchen After Eight geben und mit dem Pürrierstab zu einer zähflüssigen Masse aufschlagen. Die steifgeschlagenen Sahne gut mit der Minzmasse vermengen.

Eine Parfaitform mit Frischhaltefolie auskleiden, die Masse hineinfüllen und in den Gefrierschrank stellen.

Etwa eine Stunde vor dem Servieren die Erdbeeren halbieren und zuckern.

Das Parfait in Scheiben schneiden, auf den gezuckerten Erdbeeren anrichten und mit einem Täfelchen After Eight und Minzblättchen dekorieren.

Tipp:

Statt Erdbeeren können auch in Butter und Zucker kandierte Apfelscheiben verwendet werden.