



Lavendel-Parfait

mit Preiselbeeren

Zutaten für 10 Portionen

200 g	Basis für Parfait
400 ml	Milch
200 ml	Prosecco
20 g	Lavendelblüten
200 g	Preiselbeeren
100 g	Zucker
100 g	Texturgeber
100 g	Dunkle Schokolade

Zubereitung

Milch mit den Lavendelblüten aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Passieren und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Milch komplett ausgekühlt ist, zusammen mit 100 ml Prosecco und dem Basis für Parfait verrühren. In einer Küchenmaschine aufschlagen und in eine Parfait Form abfüllen. In den Tiefkühler stellen.

Preiselbeeren zusammen mit Zucker, Texturgeber und dem restlichen Prosecco verkochen. Schokolade in Stücke schneiden und über einem Wasserbad schmelzen lassen. In einen Spritzbeutel füllen. Lavendel-Parfait stürzen und feine Schokoladenfäden über dem Parfait verteilen. Sofort wieder einfrieren.

Preiselbeeren quer auf dem Teller verteilen, Lavendel-Parfait in Scheiben schneiden und auf den Teller drappieren. Mit Lavendelblüten und Schokoladenstückchen dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Vogeley Produkte:

Art. Nr. 96175	Basis für Parfait
Art. Nr. 90346	Texturgeber

