



# KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

## ZUTATEN

- 1 Packung Diamant Eis Zauber für Joghurt
- 350ml Buttermilch
- 300g Johannisbeeren
- 2 EL Zucker
- 100g Baiser

## REZEPT: BEEREN PARFAIT MIT BUTTERMILCH

1. Johannisbeeren waschen, Stiele entfernen und zusammen mit Zucker pürieren
2. Buttermilch in hohes Gefäß geben, Diamant Eiszauber einrühren und mit Mixer 5 Minuten zu Creme rühren
3. Baiser zerkleinern
4. In Schale/Kuchenform wie folgt Schichten: Creme - Beeren - Baiser. Abschließen mit Creme und etwas Johannisbeeren
5. Schale/Kuchenform zunächst mit Frischhaltefolie und anschließend mit Alufolie abdecken und für ca. 8 Stunden einfrieren

REICHT FÜR 12 PERSÖNCHEN  
 DAUERT 8,5 STUNDEN  
 (VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN)



### MEIN TIPP:

Da die Creme des Parfaits im gefrorenen Zustand immer noch weich, die Johannisbeeren aber sehr hart sind, ist schneiden die einzige Portioniermöglichkeit. Wenn ihr lieber Kugeln haben möchtet, könnt ihr 1/3 der Creme mit den Johannisbeeren mischen und dann wie beschreiben Schichten

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

