

Irland

Elder Blossom-Parfait with Fraughans Holunderblütenparfait mit Heidelbeeren



4 Personen 12 Personen

für den Holunderblütensirup

0.8 dl	2.5 dl	Wasser
1	3	Holunderblütendolde, Blüten abgezapft
30 g	100 g	Rohrohrzucker

für das Parfait

2	6	Eigelb
30 g	100 g	Rohrohrzucker
0.7 dl	2 dl	Milch
0.7 dl	2 dl	Holunderblütensirup mit Blüten
2	6	Eiweiss, steif geschlagen
1.8 dl	5.5 dl	Rahm, steif geschlagen

für die Heidelbeeren

160 g	500 g	Heidelbeeren
1 EL	3 EL	Wasser
1 EL	50 g	Rohrohrzucker

Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, Blüten hineingeben und 15 Minuten köcheln. Zucker hinzufügen und weiterköcheln, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Mit den Blüten im Sirup abkühlen lassen.

Eigelbe und Zucker zu einer hellen Masse verrühren. Milch erhitzen und in die Eigelb-Zuckermasse einrühren. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren wärmen, bis die Creme dicklich wird. Abkühlen lassen.

Holunderblütensirup in die ausgekühlte Creme einrühren, Eischnee und Schlagrahm unterheben. Masse in eine Frischhalteform füllen und mindestens 6 Stunden einfrieren.

Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Heidelbeeren mit Wasser aufkochen, Zucker dazugeben und weiterköcheln, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Lauwarm zum Parfait servieren.