Schnelles Stracciatella-Erdbeer-Parfait mit Mangosauce

Zeit gesamt
4h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schaumkuss	8 St.
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	30 g
Salz	
Sahnesteif	1 Päckchen
Raspelschokolade, zartbitter	100 g
Erdbeeren	500 g
Mango	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Schneebesen, Frischhaltefolie, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Waffelböden von den Schaumküssen lösen. Waffeln beiseitelegen. Schaumküsse mit einer Gabel leicht andrücken. Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen anschlagen, Puderzucker, Salz und Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Raspelschokolade und Schlagsahne vorsichtig unter die angedrückten Schaumküsse heben.

2. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren fein pürieren. Erdbeerpüree im Wechsel mit der Stracciatella-Masse in die Kastenform einfüllen und glatt streichen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, um große Luftblasen in der Masse aufzulösen. Das Parfait für mindestens 4 Std. einfrieren.

3. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren.

4. Parfait ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. In Scheiben schneiden und mit den übrigen Erdbeeren und Mangosoße servieren. Waffeln nach Belieben dazu reichen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	320 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g