

## Erdbeerparfait

### Zutaten:

500 gr. Erdbeeren  
150 gr. Zucker  
Sahnesteif für 1 Liter  
2 Päckchen Vanillezucker

### Und so wird's gemacht:

300 gr. Erdbeeren in Würfel schneiden und mit 100 gr. Zucker ca. 5 Minuten aufkochen.  
Anschließend durch ein Sieb passieren und kalt stellen.  
Sahne mit dem Sahnesteif und dem restlichen Zucker steif schlagen.  
Erdbeerpüree und die restlichen 200 gr. feingewürfelten Erdbeeren unterheben. In eine Form füllen und über Nacht gefrieren lassen.  
Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit frischen Erdbeeren servieren.

Viel Spaß beim Kochen!



**POPPS  
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice  
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -