

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

Parfait von Roter Minze

Rezept für ca. 4 Portionen

Zutaten:

3 Dotter
100 g Staubzucker
30 g Minze Rot
2 cl Minzlikör weiß
300 g geschlagene Sahne
200 g frische Beeren
100 g Himbeeren für Sauce

Dotter und Zucker über Dampf schaumig rühren, Minze in feine Streifen schneiden und nach Geschmack hinzugeben, Minzlikör einrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Nun die Masse in eine Terrinenform, die mit Klarsichtfolie ausgelegt wurde, einfüllen und mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach geben bis zum Servieren.

Mit frischen Beeren und einer Fruchtsauce servieren.

Nachkochen!

Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at