





Sauerrahm-Eierlikör-Parfait mit Vanille-Himbeer-Soße

 2 PERSONEN  150 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 400 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 4 EL Honig
- 100 ml Eierlikör
- 150 g Himbeeren
- 1 Pck. Vanillezucker
- frische Sommerbeeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren

ZUBEREITUNG

- 1** **Unsere frische Saure Sahne**, Honig und Eierlikör verrühren. In dekorative Förmchen füllen und 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 2** Die Himbeeren mit Vanillezucker einkochen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren antauen lassen und mit den Sommerbeeren und der Himbeersoße anrichten.

