

Zutaten für 10 Personen

- 5 dl geschlagener Rahm
- 300 g Zucker mit wenig Wasser zu zähflüssigem Zucker kochen
- 5 Stk. Eiweiss mit 50 g Zucker aufgeschlagen
- 2,5 dl Kokosmilch
- 1 Stk. grüne Chili mild, fein geschnitten
- 100 g frische Erdbeeren mit der Kokosmilch und der Chili gemixt

Zubereitung:

Den heißen Zucker zum Eiweiss geben, Rührmaschine auf der höchsten Stufe, dann kaltschlagen auf kleiner Stufe die restlichen Zutaten vorsichtig untermengen und ab in den Tiefkühler, 3 - 4 Stunden.

Garnitur:

Mit saisonalen Früchten und Beeren garnieren.

Erdbeer-Chili Parfait

Essen im Bankettsaal für 34 Personen oder im paradisischen Garten direkt an der Aare



Kochstudio

koch  art.ch

Kochkurse / Partyraum
Kochkurse ab 8 - 20 Personen