

## Honig Lavendel-Parfait mit Himbeerröster

Zutaten für 4 Personen:

### **Parfait:**

75 g Eigelb (4 Eier)  
50 g Lavendel-Honig (eigene Produktion - Imkerei)  
6 g Vanillezucker  
250 ml Schlagobers

### **Himbeerröster:**

180 g Himbeeren gefroren  
25 g Gelierzucker  
25 g Rotwein  
25 g Orangensaft  
5 g Maizena

Frische Himbeeren oder Heidelbeeren  
Minzblätter oder  
Lavendelzweig

Zubereitung:

### **Parfait:**

- Parfaitform (egal welche) mit Klarsichtfolie auslegen
- Schlagobers steif schlagen
- Dotter, Honig, Vanillezucker über Wasserbad warm schlagen ca. 5 Minuten – weitere 5 Minuten kalt schlagen bis es eine schöne sämige Masse ist
- Obers unterheben
- Masse in die Form geben, mit Klarsichtfolie zudecken und mind. 6 Stunden in den Tiefkühler geben

### **Himbeerröster:** (kalt oder warm servieren)

- Gelierzucker, Rotwein, Orangensaft aufkochen lassen ca. 5 Min
- mit zwei Esslöffel der Flüssigkeit Maizena separat vermengen
- Maizena Mischung langsam einrühren bis es dickflüssig wird
- Himbeeren dazu geben und vermengen
- Masse passieren
- Parfait aus der Form stürzen, eventuell in Stücke schneiden, mit frischen Himbeeren, Blattminze oder Lavendelzweig dekorieren

