Honig-Parfait-Gugelhupf mit Waldbeerensauce

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 40 Min
Kühlzeit: 5 Stunden

Mittel

Zutaten für das Parfait:

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 400 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
- 40 g Honig
- Mark 1 Vanilleschote oder ½ TL Vanillepaste

Zutaten für die Sauce:

- 200 g TK Waldbeeren
- 2 EL Puderzucker

Zutaten für die Deko:

- 100 g frische Waldbeeren z.B. Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren
- 3 EL Granatapfelkerne

1. Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Joghurt, Honig und Vanillemark vorsichtig unterheben. Die Creme in Silikon-Förmchen füllen und gefrieren lassen.

2. Für den Fruchtspiegel aufgetaute Waldbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Puderzucker einrühren. Sauce in die Mitte der Dessertteller gießen.

3. Parfaits stürzen, auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und mit gewaschenen, frischen Waldbeeren und Granatapfelkernen garnieren.