

Fragolinoparfait

dg: sg

4 Personen

2 dl Fragolino (Dessertwein aus dem Friaul)

4 Eigelb

60 g Zucker

2 dl Rahm

300 g Walderdbeeren

Fragolino, Eigelb und Zucker zusammen im Wasserbad schaumig rühren. Abkühlen.

Indessen Rahm steif schlagen und unterziehen, in Darioles füllen und je nach Grösse der Darioles 2 bis 5 Stunden tiefkühlen.

Die Walderdbeeren im *Purée drehen und mit dem Fragolino-Parfait zusammen auf Desserttellern anrichten.

*Püree

100 g Walderdbeeren

1.5 EL Zucker

2 EL Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“ 25-jährig

100 g der Walderdbeeren mit 1.5 EL Zucker pürieren, TRADIZIONALE zufügen und gut vermischen. Im Kühlschrank kaltstellen.

Tipp

Der Fragolino ist schwierig zu bekommen, man kann an dessen Stelle einen Picolit einsetzen, welcher aus der gleichen Weinregion stammt. Er duftet zwar nicht nach Walderdbeeren, ist aber ebenfalls ein ganz toller Süsswein.