

Betty Bossi



Silikonform für Küchlein und Parfait

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Teig wie im Rezept beschrieben zubereiten. Einen Einweg-Spritzsack in einen Messbecher stellen, Teig einfüllen.



2. Vom Spritzsack eine Ecke abschneiden. Teig in die Mulden der Silikonform spritzen. Form auf ein Backblech stellen. Küchlein wie im Rezept beschrieben backen, Parfait gefrieren.



3. Form aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen. Küchlein sorgfältig aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen. Parfait sorgfältig aus der Form lösen, anrichten.

Silikonform für Küchlein und Parfait (Art.-Nr. 32252)

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Hinweise des Backofenherstellers beachten.

1. Préparer la masse selon les indications de la recette. Placer une poche à dresser jetable dans un gobelet gradué, y verser la masse.

2. Couper un coin de la poche. Dresser la masse dans les cavités du moule en silicone. Poser le moule sur une plaque. Cuire les petits gâteaux au four selon les indications de la recette, faire prendre les parfaits au congélateur.

3. Retirer le moule du four, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les petits gâteaux et les laisser refroidir sur une grille. Démouler délicatement les parfaits, dresser.

1. Prepare the mixture as described in the recipe. Place a disposable piping bag in a measuring cup and pour in the mixture.

2. Cut off a corner of the piping bag. Pipe the mixture into the individual moulds of the silicone tray. Place the tray on a baking sheet. Bake the cakes as described in the recipe, freeze the parfaits.

3. Remove the tray from the oven, leave to cool slightly. Carefully remove the cakes from the moulds and cool on a wire rack. Carefully remove the parfaits from the moulds, arrange for serving.

Moule en silicone pour petits gâteaux et parfaits (n° d'art. 32252)

Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Température du four: elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20°C. Se référer aux indications du fabricant.

Silicone mini cake and parfait tray (art. no. 32252)

Not dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Oven temperatures: designed for baking with top and bottom heat. If using a fan or convection oven, the baking temperature should be reduced by about 20°C. Please refer to the oven manufacturer's instructions.

Gefüllte Schokoladeküchlein

 **25 Min. + 1 Std. kühl stellen + 20 Min. backen**  **vegetarisch**

Ergibt 6 Stück

60 g	dunkle Schokolade	Schokolade fein hacken. Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade darunter-rühren, schmelzen. Masse in eine Schüssel geben, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.
½ dl	Vollrahm	
40 g	dunkle Schokolade	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken. Butter in derselben Pfanne schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade darunterrühren. Zucker, Salz, Milch und Ei darunterrühren.
30 g	Butter	
30 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
1½ EL	Milch	
1	Ei	
60 g	Mehl	Mehl und Backpulver mischen, darunterrühren. Teig in einen Einweg-Spritzsack geben, eine Ecke abschneiden. Teig in die Form spritzen (siehe Step by step).
½ TL	Backpulver	
		Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Küchlein sorgfältig aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen.
20 g	Schokoladespäne (z. B. Zebra-Röllchen)	Kühl gestellte Schokolademasse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Küchlein spritzen. Schokoladespäne darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Küchlein ca. ½ Tag im Voraus backen, auskühlen. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren.

Stück: 239 kcal, F 15 g, Kh 21 g, E 4 g



Petits gâteaux au chocolat fourrés



25 min + 1 h au frais + 20 min au four



végétarien

Pour 6 pièces

60 g	de chocolat noir	Hacher finement le chocolat. Porter la crème à ébullition dans une petite casserole. Éloigner du feu, incorporer le chocolat, faire fondre. Verser la préparation dans un grand bol, mettre env. 1 h au frais.
½ dl	de crème entière	
40 g	de chocolat noir	Préchauffer le four à 180° C. Hacher finement le chocolat. Faire fondre le beurre dans la même casserole. Éloigner du feu, incorporer le chocolat. Incorporer sucre, sel, lait et œuf.
30 g	de beurre	
30 g	de sucre	
1 pincée	de sel	
1½ c. s.	de lait	
1	œuf	
60 g	de farine	Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer. Verser la pâte dans une poche à dresser jetable, couper un coin. Dresser la pâte dans le moule (voir Step by step).
½ c. c.	de poudre à lever	
		Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les petits gâteaux et les laisser refroidir sur une grille.
20 g	de copeaux de chocolat (p. ex. rouleaux zébrés au chocolat)	Travailler la ganache réservée au frais avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse. Remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), dresser sur les petits gâteaux. Parsemer de copeaux de chocolat.

Préparation à l'avance: cuire les petits gâteaux env. ½ journée avant, laisser refroidir. Garder à couvert à température ambiante.

Pièce: 239 kcal, lipides 15 g, glucides 21 g, protéines 4 g

Filled Chocolate Mini Cakes



25 mins. + 1 hr. to chill + 20 mins. to bake



vegetarian

Makes 6 servings

60 g ½ dl	dark chocolate double cream	Finely chop the chocolate. Bring the cream to the boil in a small pan. Remove the pan from the heat, stir in the chocolate until melted. Pour the mixture into a bowl, leave to cool, chill for approx. 1 hr.
40 g 30 g 30 g 1 pinch 1½ tbsp 1	dark chocolate butter sugar salt milk egg	Preheat oven to 180 °C. Finely chop the chocolate. Melt the butter in the same pan. Remove the pan from the heat and stir in the chocolate. Add the sugar, salt, milk and egg.
60 g ½ tsp	flour baking powder	Combine the flour and baking powder, fold into the wet ingredients. Pour the mixture into a disposable piping bag, cut off one corner. Pipe the mixture into the moulds (see Step by step).
		Bake: approx. 20 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, cool slightly. Carefully remove the cakes from the moulds, leave to cool on a wire rack.
20 g	chocolate shavings (e.g. mini tubes in white and dark chocolate)	Whip the chilled chocolate mixture with the whisk attachment of a hand mixer until lighter in colour. Pour the mixture into a piping bag with a serrated nozzle (approx. 10 mm Ø) and pipe onto the cakes. Sprinkle with chocolate shavings.

Prepare ahead of time: bake cakes approx. ½ day in advance, leave to cool. Cover and store at room temperature.

Serving: 239 kcal, fat 15 g, carbohydrates 21 g, protein 4 g

Financier-Küchlein



25 Min. + 20 Min. backen



vegetarisch

Ergibt 6 Stück

30 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen.
2 Eiweisse	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
1 Prise Salz	Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
50 g Zucker	
50 g gemahlene geschälte Mandeln	Mandeln und Mehl mischen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Eischnee ziehen. Bittermandelaroma und Butter darunterziehen. Teig in einen Einweg-Spritzsack geben, eine Ecke abschneiden. Teig in die Form spritzen (siehe Step by step).
30 g Mehl	
6 Tropfen Bittermandelaroma (Dr. Oetker)	
Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Küchlein sorgfältig aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen.	
1 Bio-Orange	Von der Orange Boden und Deckel, dann die Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange in Würfel schneiden, mit dem Puderzucker und Likör mischen.
1 TL Puderzucker	Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Küchlein spritzen. Orangenwürfel darauf verteilen.
2 TL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier), nach Belieben	
1 dl Vollrahm	

Lässt sich vorbereiten: Küchlein ca. ½ Tag im Voraus backen, auskühlen. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren.

Portion (%): 215 kcal, F 14 g, Kh 16 g, E 4 g



Petits financiers



25 min + 20 min au four



végétarien

Pour 6 pièces

30 g	de beurre	Préchauffer le four à 180° C. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, laisser tiédir un peu.
2	blancs d'œufs	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille.
1 pincée	de sel	
50 g	de sucre	
50 g	d'amandes mondées moulues	Mélanger les amandes et la farine, incorporer délicatement à la neige avec une spatule en caoutchouc. Incorporer l'arôme d'amande amère et le beurre fondu. Verser la pâte dans une poche à dresser jetable, couper un coin. Dresser la pâte dans le moule (voir Step by step).
30 g	de farine	
6	gouttes d'arôme d'amande amère	
	(Dr. Oetker)	
		Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les petits financiers et les laisser refroidir sur une grille.
1	orange bio	Décalotter l'orange aux deux extrémités, puis la peler à vif. Couper la pulpe en petits dés, mélanger avec le sucre glace et la liqueur. Fouetter la crème en chantilly, remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), dresser sur les petits financiers. Garnir le tout de dés d'orange.
1 c. c.	de sucre glace	
2 c. c.	de liqueur d'orange (p. ex. Grand Marnier), selon goût	
1 dl	de crème entière	

Préparation à l'avance: cuire les financiers env. ½ journée avant, laisser refroidir, garder à couvert à température ambiante.

Portion (%) : 215 kcal, lipides 14 g, glucides 16 g, protéines 4 g

Financier Mini Cakes

 25 mins. + 20 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 servings

30 g	butter	Preheat oven to 180 °C. Melt the butter in a small pan, cool slightly.
2	egg whites	Beat the egg whites with the salt until stiff. Add the sugar and continue beating until the egg whites are glossy.
1 pinch	salt	
50 g	sugar	
50 g	ground peeled almonds	Combine the almonds and flour and carefully fold into the beaten egg whites using a rubber spatula. Fold in the bitter almond flavouring and butter. Pour the mixture into a disposable piping bag, cut off one corner. Pipe the mixture into the moulds (see Step by step).
30 g	flour	
6 drops	bitter almond flavouring (Dr. Oetker)	
		Bake: approx. 20 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, cool slightly. Carefully remove the cakes from the moulds, leave to cool on a wire rack.
1	organic orange	Cut off the top and bottom of the orange, remove the remaining peel down to the flesh. Dice the orange into small cubes, toss with the powdered sugar and liqueur. Whip the cream until stiff, pour into a piping bag with a serrated nozzle (approx. 10 mm Ø) and pipe onto the cakes. Arrange the orange cubes on top.
1 tsp	powdered sugar	
2 tsp	orange liqueur (e.g. Grand Marnier), optional	
1 dl	double cream	

Prepare ahead of time: bake cakes approx. ½ day in advance, leave to cool. Cover and store at room temperature.

Serving (¼): 215 kcal, fat 14 g, carbohydrates 16 g, protein 4 g

Heidelbeerküchlein



30 Min. + 20 Min. backen



vegetarisch

Ergibt 6 Stück

120 g tiefgekühlte Heidelbeeren
1 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft
¼ TL gemahlene Vanillestängel

Heidelbeeren, Puderzucker, Zitronensaft und Vanille in einer Schüssel mischen, ca. 20 Min. auftauen lassen.

30 g Butter
90 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

1 Ei
2 EL Milch

Heidelbeeren in einem Sieb abtropfen, Saft dabei auffangen. Ei und Milch mit 50 g Heidelbeeren pürieren, mit der Butter zum Mehl geben, mischen. Teig in einen Einweg-Spritzsack geben, eine Ecke abschneiden. Teig in die Form spritzen (siehe Step by step).

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Küchlein sorgfältig aus der Form lösen, auf eine Platte stellen. Aufgefangenen Heidelbeersaft über die noch warmen Küchlein träufeln, auskühlen. Küchlein mit den restlichen Heidelbeeren anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Küchlein ca. ½ Tag im Voraus backen, noch warm mit dem Heidelbeersaft beträufeln, auskühlen. Küchlein zugedeckt bei Raumtemperatur, Heidelbeeren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (%): 157kcal, F 6g, Kh 24g, E 3g



Petits gâteaux aux myrtilles

🕒 30 min + 20 min au four  végétarien

Pour 6 pièces

120 g	de myrtilles surgelées	Mélanger dans un grand bol myrtilles, sucre glace, jus de citron et vanille, laisser décongeler env. 20 minutes.
1 c. s.	de sucre glace	
2 c. s.	de jus de citron	
¼ de c. c.	de vanille en poudre	
30 g	de beurre	Préchauffer le four à 180° C. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, laisser tiédir un peu. Mélanger dans un grand bol farine, poudre à lever, sucre et sel.
90 g	de farine	
½ c. c.	de poudre à lever	
50 g	de sucre	
1 pincée	de sel	
1	œuf	Égoutter les myrtilles dans une passoire en recueillant le jus. Mixer l'œuf et le lait avec 50 g de myrtilles, les ajouter à la farine avec le beurre fondu, mélanger. Verser la pâte dans une poche à dresser jetable, couper un coin. Dresser la pâte dans le moule (voir Step by step).
2 c. s.	lait	
		Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les petits gâteaux et les déposer sur un plat. Les arroser encore chauds avec le jus de myrtille recueilli, laisser refroidir. Dresser les petits gâteaux avec le reste des myrtilles.

Préparation à l'avance: cuire les petits gâteaux env. ½ journée avant, les imbiber encore chauds de jus de myrtille, laisser refroidir. Garder les petits gâteaux à couvert à température ambiante, les myrtilles à couvert au réfrigérateur.

Portion (%): 157 kcal, lipides 6 g, glucides 24 g, protéines 3 g

Mini Blueberry Cakes

 30 mins. + 20 mins. to bake  vegetarian

Makes 6 servings

120 g	frozen blueberries	Mix frozen blueberries, powdered sugar, lemon juice and vanilla in a bowl, leave to defrost for approx. 20 mins.
1 tbsp	powdered sugar	
2 tbsp	lemon juice	
¼ tsp	vanilla bean powder	
30 g	butter	Preheat oven to 180 °C. Melt the butter in a small pan, cool slightly. Combine the flour, baking powder, sugar and salt in a bowl.
90 g	flour	
½ tsp	baking powder	
50 g	sugar	
1 pinch	salt	
1	egg	Drain the blueberries in a sieve, reserving the juice. Puree 50 g blueberries with the egg and milk, stir into dry ingredients along with the melted butter. Pour the mixture into a disposable piping bag, cut off one corner. Pipe the mixture into the moulds (see Step by step).
2 tbsp	milk	
		Bake: approx. 20 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, cool slightly. Carefully remove the cakes from the moulds, place on a plate. Drizzle the reserved blueberry juice over the cakes while still warm, leave to cool. Serve cakes with the remaining blueberries.

Prepare ahead of time: bake the cakes approx. ½ day in advance, drizzle with the blueberry juice while still warm, leave to cool. Cover the cakes and store at room temperature. Place blueberries in a covered container and refrigerate until serving.

Serving (¼): 157 kcal, fat 6 g, carbohydrates 24 g, protein 3 g

Ricottaparfait mit Zwetschgen



20 Min. + 6 Std. gefrieren



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt 6 Stück

250 g Ricotta
60 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone

Ricotta und Puderzucker in eine Schüssel geben. Von der Zitrone wenig Schale dazu reiben, gut verrühren.

1½ dl Vollrahm

Rahm steif schlagen. Die Hälfte des Schlagrahms mit dem Schwingbesen unter die Ricottamasse rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Einweg-Spritzsack geben, eine Ecke abschneiden. Masse in die Form spritzen (siehe Step by step). Zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

200 g tiefgekühlte Zwetschgen,
angetaut
1 EL Zucker
1 EL Wasser
¼ TL Zimt

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit dem Zucker, Wasser und Zimt in einer Pfanne mischen. Zugedeckt ca. 1 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Parfait sorgfältig aus der Form lösen, mit den Zwetschgen anrichten. Vor dem Servieren das Parfait ca. 5 Min antauen lassen.

Lässt sich vorbereiten: Parfait ca. 2 Tage im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Portion (%): 196 kcal, F 12 g, Kh 18 g, E 5 g



Parfaits ricotta-pruneaux

🕒 20 min + 6 h au congélateur 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour 6 pièces

250 g	de ricotta	Mettre la ricotta et le sucre glace dans un grand bol. Ajouter un peu de zeste de citron râpé, bien mélanger.
60 g	de sucre glace	
1	citron bio	
1¼ dl	de crème entière	Fouetter la crème en chantilly. En incorporer la moitié à la ricotta à l'aide d'un fouet, puis incorporer délicatement le reste avec une spatule en caoutchouc. Verser la préparation dans une poche à dresser jetable, couper un coin. Dresser la préparation dans le moule (voir Step by step). Faire prendre env. 6 h à couvert au congélateur.
200 g	de pruneaux surgelés,	Couper les pruneaux en quartiers, les mélanger dans une casserole avec sucre, eau et cannelle. Cuire env. 1 min à couvert jusqu'à ce que les pruneaux soient à peine tendres, laisser refroidir. Démouler délicatement les parfaits, les dresser avec les pruneaux. Laisser décongeler un peu les parfaits env. 5 min avant de servir.
	décongelés	
1 c. s.	de sucre	
1 c. s.	d'eau	
¼ de c. c.	de cannelle	

Préparation à l'avance: préparer les parfaits env. 2 jours avant.
Garder à couvert au congélateur.

Portion (¼): 196 kcal, lipides 12 g, glucides 18 g, protéines 5 g

Ricotta Parfaits with Plums

 20 mins. + 6 hrs. to freeze

 vegetarian

 gluten-free

Makes 6 servings

250 g ricotta
60 g powdered sugar
1 organic lemon

Place the ricotta and powdered sugar in a bowl. Add a little grated lemon zest, mix well.

1¼ dl double cream

Whip the cream until stiff. Whisk half of the whipped cream into the ricotta mixture, carefully fold in the rest with a rubber spatula. Fill the mixture into a disposable piping bag, cut off one corner. Pipe the mixture into the moulds (see Step by step). Cover and freeze for approx. 6 hrs.

200 g frozen damson plums, slightly thawed

1 tbsp sugar

1 tbsp water

¼ tsp cinnamon

Slice the plums, mix with the sugar, water and cinnamon in a pan. Cover and simmer for approx. 1 min. until just soft, leave to cool. Carefully remove the frozen parfaits from the moulds, serve with the plums. Let the parfaits sit at room temperature for around 5 mins. before serving.

Prepare ahead of time: prepare parfaits approx. 2 days in advance. Cover and store in the freezer.

Serving (%): 196 kcal, fat 12 g, carbohydrates 18 g, protein 5 g

Himbeerparfait

🕒 20 Min. + 6 Std. gefrieren

🥕 vegetarisch

🚫 glutenfrei

Ergibt 6 Stück

250 g Himbeeren
2 EL Puderzucker

Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 220 g). Die Hälfte davon zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1 frisches Eigelb

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, ca. 1 Min. weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb darunterühren.

1¼ dl Vollrahm

Rahm steif schlagen. Schlagrahm und das Himbeerpüree mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Eischnee ziehen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, eine Ecke abschneiden. Masse in die Form spritzen (siehe Step by step). Zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

50 g Himbeeren

Parfait sorgfältig aus der Form lösen, mit den Himbeeren und dem kühl gestellten Himbeerpüree anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Parfait ca. 2 Tage im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Himbeerpüree zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (%): 132 kcal, F 8 g, Kh 12 g, E 2 g



Parfaits aux framboises

🕒 20 min + 6 h au congélateur 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour 6 pièces

250 g	de framboises	Mixer les framboises avec le sucre glace, passer au tamis (soit env. 220 g). En garder la moitié à couvert au réfrigérateur.
2 c. s.	de sucre glace	
1	blanc d'œuf frais	Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore env. 1 min jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer le jaune d'œuf.
1 pincée	de sel	
2 c. s.	de sucre	
1	jaune d'œuf frais	
1¼ dl	de crème entière	Fouetter la crème en chantilly. Incorporer délicatement la chantilly et le coulis de framboise aux œufs avec une spatule en caoutchouc. Verser la préparation dans une poche à dresser jetable, couper un coin. Dresser la préparation dans le moule (voir Step by step). Faire prendre env. 6 h à couvert au congélateur.
50 g	de framboises	Démouler délicatement les parfaits, dresser avec les framboises et le coulis réservé.

Préparation à l'avance: préparer les parfaits env. 2 jours avant, garder à couvert au congélateur. Garder le coulis de framboise à couvert au réfrigérateur.

Portion (¼): 132 kcal, lipides 8 g, glucides 12 g, protéines 2 g

Raspberry Parfaits

 20 mins. + 6 hrs. to freeze

 vegetarian

 gluten-free

Makes 6 servings

250 g	raspberries	Puree the raspberries with the powdered sugar, strain through a sieve (makes approx. 220 g). Cover and store half of the puree in the refrigerator.
2 tbsp	powdered sugar	
1	fresh egg white	Beat the egg white with the salt until stiff. Add the sugar and continue beating for approx. 1 min. until the egg white is glossy. Stir in the egg yolk.
1 pinch	salt	
2 tbsp	sugar	
1	fresh egg yolk	
1¼ dl	double cream	Whip the cream until stiff. Carefully fold the whipped cream and raspberry puree into the beaten egg white using a rubber spatula. Fill the mixture into a disposable piping bag and cut off one corner. Pipe the mixture into the moulds (see Step by step). Cover and freeze for approx. 6 hrs.
50 g	raspberries	Carefully remove the frozen parfaits from the moulds, serve with the raspberries and the chilled raspberry puree.

Prepare ahead of time: prepare parfaits approx. 2 days in advance. Cover and store in the freezer. Place raspberry puree in a covered container and refrigerate until serving.

Serving (¼): 132 kcal, fat 8 g, carbohydrates 12 g, protein 2 g



Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.de