



# MANDELCARAMEL HEIDELBEER- PARFAIT

**Zubereitung:** ca. 50 Minuten

**Kühl-/Gefrierzeit:** Masse über Nacht kühlstellen und das Parfait über Nacht gefrieren lassen

## Zutaten

- Ca. 360g Heidelbeeren
- Ca. 200g Zucker (oder nach Belieben)
- 400g Vollrahm
- 1-2 Esslöffel Wasser
- 1 Packung Kambly Mandelcaramel

## Zubereitung

1. Heidelbeeren, Zucker und Wasser in einem großen Topf vermengen und zum Kochen bringen.
2. Die Hitze reduzieren und zugedeckt köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Beeren weich geworden sind.
3. Die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel drücken; das Fruchtfleisch wegwerfen.
4. Vollrahm darunterziehen. Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Eiscream in eine Eismaschine füllen und nach Anweisungen des Herstellers einfrieren.
6. Einen rechteckigen Behälter oder eine Cakeform mit Frischhaltefolie auslegen. die Hälfte des Eiscream einfüllen und mit Mandelcaramel Biscuits bedecken.
7. Restliches Eiscream auf die Mandelcaramel verteilen und darauf noch eine Schicht Biscuits legen.
8. Das Parfait über die Nacht einfrieren.
9. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden und anrichten.