

Joghurt-Rosen-Parfait mit Früchten (6-8 Personen)

1 rechteckige Form ca. 20x20 cm oder kleine Formen	Form mit Backpapier/Klarsichtfolie auskleiden.
360 g Rahmjoghurt nature z.B. griechisches Joghurt 1 EL Zitronensaft 80 g Puderzucker 1/2 KL Vanillezucker 1 Vanillestängel, Mark ausgesch. 3 EL Rosenwasser Evt. Rosenblütensirup 2,5 dl Rahm, geschlagen	Alle Zutaten bis und mit Rosenwasser glatt rühren. Rahm unterziehen. Masse in vorbereitete Form geben, 5-6 Std. tiefkühlen.
3 dl Traubensaft od. süsser Weisswein 4 EL Zucker 1 Vanillestängel, Mark ausgesch. 6 Pfirsiche, ganz od. andere Früchte	Flüssigkeit, Zucker, Vanillestängel aufkochen. Früchte unter dem Siedepunkt ziehen lassen, wenden. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen, evt. Schälen und in Schnitze oder Würfel schneiden.
Rosenblätter	Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Vanillestängel entfernen. Früchte bis zum Servieren in den Sirup legen. Früchte in Schalen verteilen. Parfait in Stücke schneiden und darauf anrichten. Mit Sirup beträufeln, garnieren.
	Rosenwasser ist ein Drogerien und im Reformhaus erhältlich.