



## Dickmann's Eisparfait

Das französische Parfait bedeutet so viel wie hervorragend, perfekt. Und der Name ist Programm. Bestens geeignet für heiße Sommertage oder als Dessert rundet das Dickmann's Parfait jedes Menü stilvoll ab.

### Zeitaufwand: 2 Std. 15 Min.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Kühlzeit: **2 Std.**

### Schwierigkeit

● ● ● Leicht

### Zutaten

- 6 Super Dickmann's
- 1 TL Zimt
- 100 g Haselnusskrokant
- 250 ml Himbeersauce
- 125 g Himbeeren
- 2 Zweige frische Minze

### Zubereitung

1. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit einer Gabel grob zerkleinern und den Zimt untermischen.
2. Eine kleine Kastenform (13 x 5 x 4 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Den Haselnusskrokant in die Form geben und verteilen, so dass der Boden bedeckt ist.
3. Die Schaumcreme in die Form geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im Tiefkühlschrank 2 Std. fest werden lassen.
4. Das Parfait aus der Form stürzen, die Frischhaltefolie entfernen und in Scheiben schneiden. Die Himbeersauce auf 4 Teller geben, das Super Dickmann's Parfait darauf verteilen und mit Himbeeren und ein paar Blättchen Minze garnieren.