

Bioleks: Zimt-Parfait

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-zimt-parfait

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 4 Eiweiß
- 175g Zucker
- 1 EL Zimtpulver
- 250g gut gekühlte Sahne
- 2 Gläschen Mokka-Likör

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Zimt über einem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten dickschaumig schlagen. Den Eierschaum abkühlen lassen.

Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen. Wenn der Eierschaum abgekühlt ist, den Mokka-Likör einrühren und den Schaum noch 3 Minuten schlagen. Schlagesahne und Eischnee unterheben. Die Masse in eine Kastenform oder eine Glasschüssel füllen und ins Tiefkühlfach stellen. Dort 3-4 Stunden gefrieren lassen, bis das Parfait fest, aber nicht zu hart ist.

Zum Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 22.12.1995